

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## PROSECCO SPUMANTE DOC EXTRA DRY

*Prosecco Spumante Extra Dry parla della nostra storia anche attraverso il suo vestito.*

### **CERTIFICAZIONI:**

Biologico – Vegano

### **UVE:**

Glera

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nell'area della DOC Prosecco

### **TERRENO:**

Argilla di origine alluvionale

### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Sylvoz

### **VINIFICAZIONE:**

Le uve vengono diraspate ed il mosto estratto tramite una pressatura soffice. Si procede con una tradizionale vinificazione in bianco che prevede la fermentazione alcolica in vasche di acciaio. La presa di spuma avviene in autoclavi con metodo Charmat a basse temperature per favorire la formazione di un elegante perlage ed esaltare gli aromi varietali

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il Prosecco Spumante Extra Dry ha una vivace briosità ed un inconfondibile profumo e sapore.

Di colore giallo paglierino chiaro, ha profumo intenso e persistente con accenni di fiori di acacia e glicine. Ricorda note di tiglio, magnolia e sentori di mela gialla e susina. Il sapore leggermente morbido è equilibrato da una gradevole nota acidula. Sul finale ha un buon tocco sapido.

### **ACCOSTAMENTI:**

Vino indicato per brindisi ed aperitivi, si accosta meravigliosamente con piatti leggeri della cucina mediterranea.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8° C.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 11% vol.

residuo zuccherino: 16 g/l

acidità totale: 5,2 g/l

acidità volatile: 0,18 g/l

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

