



Stocco
CC
C



PROSECCO EXTRA DRY DOC

Note organolettiche e abbinamenti

Di colore giallo paglierino, dal perlage elegante e vivace ha profumo, equilibrato, presenta note ampie di frutta e floreali. Al gusto è morbido, pieno ed equilibrato con evidenti note fruttate. Ideale per ogni momento conviviale quotidiano e come aperitivo. Si sposa in modo eccellente con i cibi leggeri, carni delicate e le portate di pesce.

Uva: 100% Prosecco

Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto

Sistema di allevamento:

Sylvoz modificato doppio capovolto

Densità: 3500 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: da 0,75 l; 1,5 l

Vinificazione:

pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, rifermentazione metodo Charmat in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata