



SINCE 1910

stocco
CC
C

PROSECCO EXTRA DRY



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 da materiale terroso

Sistema di allevamento: Sylvoz modificato doppio capovolto

Densità: 3500 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: 1,50 l.

Vinificazione: pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, rifermentazione metodo Charmat in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata per circa 3 mesi.