



Prosecco Doc Extra Dry

Un equilibrio di profumi delicati dove al naso predominano i fiori d'acacia. Il residuo zuccherino si bilancia perfettamente con l'acidità offrendo una beva pulita con bollicine soffici. Palato caratterizzato da piacevolissimi sentori di pera e susina bianca. Un prosecco molto generoso, ammirevole per la sua versatilità.

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenuta Cor – Belluno – 400 mt
sopra il livello del mare

VITIGNO: 100% Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina modificata

VENDEMMIA:

10 - 15 Settembre

RESA: 135 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco con
pressatura soffice decantazione
statica e fermentazione
a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:

Rifermentazione in grande
recipiente “metodo Charmat/
Martinotti” per minimo 90 giorni

ALCOL: 11 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 15 g/l

ACIDITÀ: 5,8 g/l

PRESSIONE: 4,9 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e
asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

PERLAGE E SPUMA: Fine e persistente

PROFUMO: Floreale al naso, note di
glicine e fiori d'acacia

GUSTO: Di morbida beva, delicato,
frutta a polpa bianca

ABBINAMENTI: Ottimo come
aperitivo. Si accompagna bene
anche con i dolci secchi e
crostate alla frutta;
Il tutto pasto per eccellenza.



LeRughe