

Prosecco D.O.C. Spumante  
Extra Dry



*dal profumo leggero e delicato ma persistente, un  
vino brioso e scorrevole dal grande formato, perfetto  
per grandi aperitivi e occasioni speciali*



**Megnum** | 1,5 litri  
equivale a 2 bottiglie da 75 cl



**Jéroboam** | 3 litri  
equivale a 4 bottiglie da 75 cl



**Mathusalem** | 6 litri  
equivale a 8 bottiglie da 75 cl



**Salmazar** | 9 litri  
equivale a 12 bottiglie da 75 cl

### Denominazione

## Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry

**Vitigno** Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero vinificato in bianco, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, qualora coltivati in ambito aziendale.

**Provenienza** le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le provincie di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine per la regione Friuli Venezia Giulia.

**Vinificazione** uve selezionate e sane, soffice spremitura e vinificazione in bianco, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio, dopo la spumantizzazione a temperatura controllata in autoclavi con il metodo Charmat, il vino viene filtrato e travasato con tecnica isobarica per poi essere imbottigliato e messo in commercio.

### Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

**Colore** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**Profumo** gradevole, leggero, fine, delicato e persistente, fruttato, con caratteristico profumo di mela golden, e sentori di agrumi/glicine/acacia.

**Sapore** vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e alcool, ottima la persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

**Gradazione alcolica** 11% vol.

**Temperatura di servizio ottimale** 6-8°C

### Affinità gastronomiche

classico aperitivo veneto, ideale a tavola con tutti gli antipasti a base di salumi, insaccati, insalate di mare e primi piatti a base di pesce e crostacei. Perfetto con le carni bianche, pesci bolliti grigliati e frittate miste con polenta.

### Confezione

bottiglie max 75 cl. scatole da 6. Disponibile formato Magnum, Jèroboam, Mathusalem, Salmanazar.

### Gli appunti dell'enologo...

"Cammino attraverso i filari dei vigneti del Prosecco, per monitorare il proseguimento della maturazione. Utilizzo inoltre la degustazione (analisi gustativa) delle bacche per valutarne l'aromaticità della buccia, la croccantezza, l'astringenza del vinacciolo, mi sono reso conto che l'andamento climatico della seconda decade di settembre aveva un vinacciolo ben maturo, un patrimonio acido sostenuto ed una buccia con una presenza aromatica interessante, nonché la totale assenza di note vegetali. Queste caratteristiche riscontrate sulle uve, mi hanno indotto ad iniziare la vendemmia in quei giorni per ottenere un vino adatto sia alla produzione di un vino tranquillo che a costituire un'ottima base per i futuri vini frizzanti e spumanti della 47 Anno Domini".

## AWARDS



2014  
Concours Mundus  
Vini München  
SILVER MEDAL



2015  
Decanter word wine  
Award (DWWA)  
BRONZE MEDAL



2015  
Dama D'oro  
Enoconegliano  
DIPLOMA DI MERITO



2016  
The Prosecco  
Master  
SILVER MEDAL



2017  
Sommelier Wine  
Awards (SWA)  
SILVER MEDAL



2017  
Decanter word wine  
Award (DWWA)  
COMMENDED