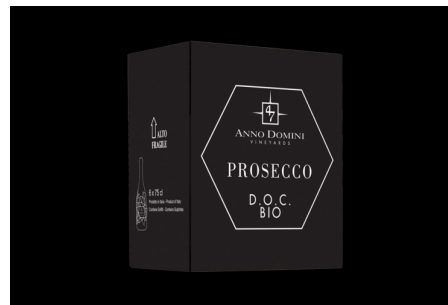


Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan  
Vini frizzanti



un Prosecco Spumante biologico le  
cui note fruttate e floreali anticipano  
l'ottima persistenza al palato



### Denominazione

Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry Bio Vegan

### Vitigno

Glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare no ad un massimo del 15% i seguenti vitigni Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio. Provenienza le Province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

### Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo coatti di pesce, le paste ed i risotti in particolare a base di verdure, ben si accompagna anche alle carni bianche.

### Provenienza

le Province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la Regione Veneto e le Province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine per la Regione Friuli Venezia Giulia.

### Vinificazione

da una attenta vendemmia le uve Bio-Vegan di Glera entrano in cantina dove vengono ammostate, nel mosto così ottenuto avviene la prima fermentazione a cui seguono i travasi per rendere limpido in vino che in seguito diverrà spumante (effervescente) con la fase di presa di spuma.

### Conservazione e invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

### Colore

giallo paglierino, perlage ne e persistente.

### Profumo

profumi schietti, netti, eleganti con una buona presenza di note fruttate e floreali.

### Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, a cui segue una piacevole armonia ben bilanciata con l'acidità e la parte zuccherina, ottima la lunghezza e la persistenza.

### Confezione

bottiglie maxim da 75 cl. scatole da 6.

### Premi

