

PROSECCO EXTRA DRY

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 %



VITIGNO

Glera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

IL TERRITORIO

Dalle grave del Friuli alla costa, il nostro prosecco ha una duplice origine che gli conferisce un gusto unico, fresco e dall'acidità ben bilanciata. Le grave, terreni ciottolosi di antichissima origine alluvionale, conferiscono sapidità ed eleganza ai profumi mentre i venti marittimi donano freschezza a questi vini da pronta beva. Un territorio di storica coltivazione di Prosecco, accoglie le nostre viti e ci rende un prodotto di qualità superiore.

VINIFICAZIONE

Cerchiamo un vino elegante e piacevole e per farlo scegliamo di vendemmiare le nostre uve al momento giusto, affinché mantengano una piacevole spalla acida. Mantenere una buona catena del freddo è fondamentale per preservarne i tratti distintivi e gli aromi di frutta croccante che ritroviamo nel calice. La seconda fermentazione in autoclave dura almeno 4 mesi per permettere un puntuale lavoro dei lieviti e creare un perlage sottile.

DEGUSTAZIONE

Un giallo paglierino brillante ravviva il calice e lo riempie di riflessi freddi. Il leggero residuo zuccherino accentua i profumi e dona note di fiori sbocciati e frutta matura. La beva resta fresca e sapida.

ABBINAMENTI

Apprezvalo in abbinamento ad un tagliere di salumi locali, come il prosciutto crudo di San Daniele mediamente stagionato o la Pitina di Tramonti. Per i tuoi abbinamenti vegan scegli un piatto colorato di verdure in tempura.



Mister Bio
FRIUL FAMILY WINE