



PROSECCO DOC EXTRA DRY BIOLOGICO

Zona di produzione: Alta Marca Trevigiana

Altitudine dei vigneti: 200/300 m. s.l.m.

Vitigno: Glera 100% **BIOLOGICO**.

Resa per ettaro: 18 t.

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Presatura di spuma: rifermentazione in autoclave a 15° C.

Pressione: 5 bar.

Perlage: fine e persistente.

Alcol: 11,5% vol.

Zuccheri residui: 14 g/l.

Abbinamenti gastronomici: da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.