



Denominazione

CAMPO DELLE BOCCE Prosecco Spumante DOC Extra Dry

Uve

Glera 100%

Collocazione geografica dei vigneti

Le uve provengono da un vigneto situato nella provincia di Vicenza zona DOC

Tecnica di produzione Metodo Charmat

Pressatura soffice delle uve, fermentazione primaria a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura.

Caratteristiche

Spuma: cremosa, perlage fine e persistente.

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: delicato, con note di mela verde, fiori d'acacia e sambuco.

Sapore: fresco, morbido e delicato

Accostamenti

Ottimo come vino da aperitivo, si accompagna con piatti a base di pesce in genere, e a tutto pasto.

Temperatura di servizio

6°C

Conservazione

Conservare in locali freschi, al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.

Gradazione alcolica

% vol. 11,00

Acidità totale

g/l 6,00

Zuccheri

g/l 13,00

Confezione

Scatole da 6 x 0.75 ml.