

XB

PROSECCO

SPUMANTE EXTRA BRUT

Denominazione di Origine Controllata

Le uve dei nostri viticoltori, coltivate con la sapiente guida degli agronomi di Cantina Colli Euganei, donano toni sapidi e persistenti a questo Prosecco Extra Brut. L'affinamento di oltre 100 giorni sui lieviti gli conferisce particolare morbidezza, ampiezza, volume e raffinatezza, esaltandone i caratteristici sentori di mela e pera, e garantendo un perlage molto fine e persistente.



PROSECCO SPUMANTE EXTRA BRUT

Denominazione	Prosecco DOC Extra Brut Millesimato
Gradazione alcolica	11,5%
Zona di Produzione	Uve conferite da soci e provenienti da vigneti situati nell'area DOC del parco naturale dei Colli Euganei
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e alluvionale, argilloso
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Glera in purezza 100%
Vendemmia	Settembre
Elaborazione	Presatura di spuma in piccoli recipienti chiusi a temperatura controllata per oltre 100 giorni
Tipologia del prodotto	Vino spumante del tipo aromatico
Caratteristiche visive	Giallo paglierino scarico – perlage fine e persistente – schiuma evanescente
Profumo	Fine con sentori di frutta – pera – mela
Sapore	Extra Brut – 6 gr/Lt – tra il secco e il morbido
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 6 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale per aperitivi e a tutto pasto
Bottiglia	0,75 l



CANTINA COLLI EUGANEI s.c.a.
35030 Vo' Euganeo (PD) Italy - Via Marconi, 314
Tel. 049 99 400 11 - Fax 049 99 40 497
info@virice.it
www.cantinacolliuganei.it



CANTINACOLLI EUGANEI