



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine vulcanica. I rilievi separati da fresche vallate, l'esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi.

Grazie a queste peculiarità i vini spumanti spiccano per profumi fruttati, talvolta aromatici e per piacevole briosità.





PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

Denominazione	Prosecco DOC Extra Dry
Gradazione alcolica	11%
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 grandi recipienti chiusi a temperatura controllata
Tipologia del prodotto	Vino spumante del tipo aromatico
Caratteristiche visive	Giallo paglierino - perlage fine e persistente - schiuma evanescente
Profumo	Fine, con sentori di frutta
Sapore	Extra dry
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10 °C
Abbinamenti consigliati	Ideale per aperitivi e a tutto pasto
Bottiglia	0,75 l cartone da 6 bottiglie peso 9,5 Kg



**CANTINA
COLLI
EUGANEI**

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