

PATTINI

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.



Tipologia:	Prosecco
Uva:	Glera
Denominazione:	DOC
Area di produzione:	Veneto, Italia
Bottiglia:	750 ml
Temperatura serv.:	6 - 8° C
Gradazione alc.:	11% Vol.

Colore: Colore giallo paglierino.

Aroma: Profumi di deliziosa mela golden, pera e fiori d'acacia.

Gusto: Fresco e leggero al palato, con acidità e corpo equilibrati; armonico con un retrogusto lungo e persistente.

Abbinamento: Perfetto come aperitivo e per animare una festa.

VINIFICAZIONE:

Le migliori uve, accuratamente selezionate, vengono diraspate e lasciate riposare per 5-10 ore a una temperatura controllata di 10-12° C (processo di macerazione a freddo). Anche la fermentazione primaria avviene a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, mentre la presa di spuma, la seconda fermentazione, avviene in vasche di acciaio inox a bassa temperatura con il metodo Charmat. Grazie a questo processo, sono garantite le piacevoli e persistenti sensazioni di fiori e frutta appena colta, tipiche dell'uva Glera.

