

PROSECCO DOC

Extra Dry

IL SEGRETO DEL SUCCESSO DEL PROSECCO NEL MONDO? SENZA DUBBIO LA SUA GRANDE PIACEVOLEZZA E FACILITÀ. UNO SPUMANTE CHE NASCE DA UN VITIGNO AUTOCTONO, CIOÈ TIPICO DEL SUO TERRITORIO. IL GLERA È IL PROTAGONISTA ASSOLUTO DELLE AREE COLLINARI DELL'ALTA MARCA TREVIGIANA. QUI LE CONDIZIONI CLIMATICHE E I SUOLI SONO IDEALI, E LE UVE MATURANO SANE E PROFUMATE.



20cl

75cl

Gradazione alcolica	11 %
Temperatura di servizio	6/7 °
Residuo zuccherino	17 g/l
Vitigni utilizzati	100% Glera

LA PAROLA: *Prosecco*

Il Prosecco DOC si produce esclusivamente in 5 province del Veneto (Belluno, Padova, Treviso, Venezia e Vicenza) e in 4 del Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine). Uno dei territori più belli d'Italia.

LA DEGUSTAZIONE

E' il più tipico tra gli spumanti. Un Prosecco DOC, prodotto in versione Extra Dry, quindi lievemente morbido, grazie ai 17 grammi di zucchero per litro presenti nella bottiglia. Per chi vuole approcciare il mondo del Prosecco di qualità, questa è la bottiglia da cui partire. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino. L'effervescenza è ricca e dona al calice una lucentezza tutta particolare. Il suo punto di forza, però, sono senza dubbio



i profumi che stupiscono per la freschezza e la piacevole aromaticità. Domina la frutta fresca, dalla mela all'albicocca, con un finale piacevolmente agrumato che richiama il pompelmo rosa e la scorza di arancio.

In bocca è fine, piacevolmente morbido e ben bilanciato, grazie a un rapporto ottimale tra acidità e zuccheri. Lungo e piacevole è anche il finale che, dopo aver bevuto, invita subito a un nuovo sorso.

L'OCCASIONE GIUSTA

E' questo il Prosecco perfetto per iniziare la serata. Come aperitivo è piacevole, magari accompagnato da un gustoso cicchetto veneziano. Ma può tranquillamente accompagnare anche antipasti di pesce, sia caldi che freddi.