

Ca' Nèva

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Uve: minimo 85% di uve Glera

Denominazione: DOC PROSECCO

Epoca di vendemmia: inizio Settembre

La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata, condizione indispensabile per esaltare le caratteristiche varietali dell'uva. Terminata questa fase, il vino base viene avviato alla spumantizzazione con il metodo Martinotti, che prevede la seconda fermentazione in autoclave. Il contatto con i lieviti si protrae per un periodo minimo di due mesi, durante il quale il vino acquisisce maggiore struttura, equilibrio e una bollicina fine e persistente.

Colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente.

Profumo: bouquet fresco e fruttato, con sentori di mela verde, pera, agrumi e leggere note floreali di fiori bianchi e acacia.

Gusto: al palato è fresco, morbido ed equilibrato, con una piacevole rotondità e una buona acidità che bilancia la dolcezza tipica del Prosecco Extra Dry.

Temperatura di servizio: 6 °C.



Ca' Nèva Srl - Caneva (PN) - ITALIA