



TERRE  
— DEI —  
CASAI

## PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

### LE UVE:

Ottenuto da uve Glera di produzione aziendale.

### Tecnica di produzione:

Le uve sono vendemmiate con vendemmia anticipata al fine di salvaguardare l'acidità e contenere la gradazione alcolica.

La fermentazione è condotta alla temperatura di 17°C al fine di esaltare i delicati profumi.

La presa di spuma avviene secondo il metodo Charmat in grandi recipienti, e si protrae per 45 giorni con lo scopo di creare nel vino una spuma leggera ed un perlage finissimo.

### Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino tenue.

Profumo: fragrante e aromatico con note che ricordano la mela e il profumo di fiori bianchi.

Sapore: piacevole la spuma briosa, e la sensazione di freschezza che si chiude in morbidezza, per il giusto tenore di amabilità.

Grado alcolico: 11,5% vol

### Abbinamenti gastronomici:

eccellente aperitivo, si accosta a piatti di pesce, a primi piatti delicati e ai formaggi di media stagionatura.

Servire a 6/8°C

Formato disponibile in **BOTTIGLIA COLLINA**:  
cartoni da 6 bottiglie

