



SIOR SANDRO

PROSECCO D.O.C. - EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata

Da uve 100% Glera prende vita questo spumante dall'ottima freschezza e bevibilità. Spumantizzato con metodo charmat per garantire gli aromi fruttati delle uve, il Prosecco DOC è il compagno perfetto per un brindisi conviviale e allegro.

Area coltivazione	Area Prosecco DOC
Uve	100% Glera
Tipo di Terreno	Pedemontano, ghiaioso
Alcool	11,0% vol.
Residuo zuccherino	15 g/l
Acidità Totale	5,6 g/l
Formato	0,75 l - 1,50 l

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Ottenuto il mosto, viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare gli aromi delicati dell'uva di partenza. Terminata la fermentazione alcolica, il vino viene posto in autoclave, dove, grazie all'azione di lieviti selezionati, si procede alla fase di presa di spuma. Il ciclo di spumantizzazione si protrae per circa 40 giorni.

Degustazione: Alla vista è di un giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Al naso propone freschi aromi floreali e una nota piacevolmente fruttata in cui si riconoscono richiami alla mela e alla pera. In bocca freschezza e aromaticità sono sostenute da una buona trama minerale a cui si sommano sentori fruttati delicati.

