

*Notte  
di bollicine*

## PROSECCO DOC EXTRA DRY

IL MEGLIO DELLE BOLLICINE ITALIANE

RACCHIUSE IN UN'ESCLUSIVA BOTTIGLIA BLACK TOUCH

CON INSERTI E PREZIOSE SERIGRAFIE DI DESIGN

IN POLVERE D'ORO E LAMINA D'ORO.



**VITIGNO:** Glera.

**TERRITORIO:** province di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Trieste, Treviso, Udine, Venezia e Vicenza.

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** prima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:** pressatura dell'uva e vinificazione in bianco con fermentazione a bassa temperatura.

**RIFERMENTAZIONE:** aggiunta dello sciroppo zuccherino e rifermentazione in autoclave a bassa temperatura con l'utilizzo di un ceppo di lievito da noi selezionato appositamente per questo spumate per ottenere la massima fragranza del prodotto. Ottenuta una sovrappressione di 5,5 bar viene arrestata la fermentazione mediante refrigerazione e inizia un periodo di affinamento sui lieviti mediante ulteriori batonnage.

**DURATA DEL PROCESSO DI SPUMANTIZZAZIONE:** 1 mese.

### DATI TECNICI

**ALCOOL:** 11% vol

**ACIDITÀ:** 6 g/l in ac tartarico

**ZUCCHERI:** 16 g/l

**SOVRAPRESSIONE:** 5,5 bar

### PROFILO SENSORIALE

**SPUMA:** abbondante e persistente.

**PERLAGE:** fine, costante e persistente.

**COLORE:** giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

**PROFUMO:** gentile e fresco. La delicata vena aromatica si fonde con le note fruttate.

**SAPORE:** morbido e vivace. Un incontro equilibrato tra la tipica nota aromatica e la vena leggermente amarognola. Il retrogusto piacevole, netto e pulito.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C