



# LA VITE DI MONICA



## PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

Denominazione	Prosecco DOC Extra Dry
Gradazione alcolica	11,5%
Zona di produzione	Uve provenienti da vigneti nell'area DOC della provincia di Padova
Tipologia del terreno	Origine vulcanica e alluvionale, argilloso
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Uve	Glera in purezza 100%
Vendemmia	La prima settimana di settembre raccolta a mano con selezione delle uve
Elaborazione	Presa di spuma in gradi di recipienti chiusi a temperatura controllata
Tipologia del prodotto	Vino spumante del tipo aromatico
Caratteristiche visive	Giallo paglierino, perlage fine e persistente, schiuma evanescente
Profumo	Fine, con sentori di frutta
Sapore	Extra dry
Temperatura di servizio	Si consiglia di servire a una temperatura di 10°C
Abbinamenti consigliati	Ideale per aperitivi e a tutto pasto
Bottiglia	0,75 L

