www.levolpi.it

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY BIOLOGICO MILLESIMATO

100% GLERA

Vitigno: Glera 100%
Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 100-120 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Presa di Spuma: rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Perlage: fine e persistente con spuma cremosa.
Profumo: fruttato, con note di mela golden e delicati sentori floreali di acacia e sambuco.
Gusto: fresco e piacevolmente morbido con finale sapido e armonico.
Abbinamenti: ideale come aperitivo, può accompagnare antipasti a base di pesce e primi piatti leggeri.
Temperatura di servizio: 6°-8°
Residuo zuccherino: 14 g/l
Gradazione alcolica: 11%