

## **PROSECCO EXTRA DRY**

**Gradation: 11°**

**Raisins: glera**

**Terrain: argileux**

**Zone de production : marca trevigiana**

**Méthode de vinification : méthode  
Martinotti (Charmat)**

**Elevage du vin : 1 à 3 mois dans fûts en  
acier**

**Caractéristiques organoleptiques : Couleur  
jaune paille lumineuse, avec des légères  
touches florales et fruitées. Caractérisé par  
de petites bulles de bonne persistance,  
moelleux et sec au palais**

**Accompagnement des mets : Ideal en  
apéritif ou pour accompagner des plats à  
base de poisson**

**Vinification : Vinification en blanc avec un  
pressurage doux, fermentation à  
température contrôlée 16-18°C, ajout de  
levures sélectionnées.**

**Température de service: 6-8°C**

