



PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA-DRY

Categoria	Vino spumante bianco
Vitigni	Minimo 85% vitigno Glera. Possono concorrere, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco).
Alcol in etichetta	11,00% vol.
Caratteristiche organolettiche	<u>Spuma</u> : ricca e persistente <u>Perlage</u> : intenso, fine e costante <u>Colore</u> : giallo paglierino tenue <u>Profumo</u> : gradevolmente aromatico, fragrante <u>Sapore</u> : fresco, bilanciato, aromatico.
Metodo di vinificazione	Vinificazione in bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Chiarifica e successiva fermentazione a temperatura controllata, a 16-18 °C, per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari. Presa di spuma in autoclave con metodo Martinotti-Charvat. Filtrazione ed imbottigliamento finale.



Rosa Massolino S.R.L. | Via Amedeo Avogadro 12/A | 10121 | Torino | info@rosamassolino.com | www.rosamassolino.com | +39 3892471623

*L'attività Rosa Massolino S.r.l. si occupa di esportare nei principali mercati mondiali vini e bevande alcoliche prodotte in Italia.
Grazie al Finanziamento dell'Unione Europea - Next Generation EU è stato possibile assumere personale qualificato ed acquistare tutto l'occorrente per avviare l'attività d'impresa.

