

Vino spumante Prosecco DOC extra dry



Cuvée Carla (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino spumante Prosecco DOC extra dry

VITIGNI PRINCIPALI

Glera (Prosecco)

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona DOC Prosecco, in particolare dalle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia.

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, prevalentemente argilloso-limoso, ricco di minerali e microelementi che e permette di ottenere uve che ben si prestano alla produzione di vini spumanti e frizzanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat, per un periodo non inferiore ad un mese.

COLORE

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdolini, brillante. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Note aromatiche fresche e tipiche di questo vitigno, e tipica aromaticità, ricca di profumi di frutta, con sentore di mela verde, pera Williams e agrumi, che sfumano nel floreale.

GUSTO

In bocca il vino è pieno, aromatico e piacevolmente vellutato. Un buon equilibrio, grazie all'acidità sostenuta. Finale lungo dai tipici sentori mela verde.

ABBINAMENTI

Particolarmente apprezzato come aperitivo, ben si adatta a tutto pasto. Indicato con paste con sughi delicati di carne o verdure, piatti a base di pesce, crostacei e tendenza dolce, carni bianche. A fine pasto ben si abbina alla pasticceria secca e a formaggi di media stagionatura.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

11,5%vol

