Caferro
Vignaioli dal 1956

Prosecco Spumante Extra Dry Millesimato

Denominazione DOC

Tipologia: Vino bianco spumante

Vitigni: Glera

Zona di coltivazione: Parco Regionale dei Colli Euganei Veneto

Terreno: argilloso - calcareo di origine vulcanica

Vendemmia: effettuata a maturazione fisiologica verso la fine di agosto, raccolta a mano con cernita dei grappoli meno maturi

Vinificazione: pigiatura soffice a freddo in ambiente saturo di N2, fermentazione lenta svolta in 20 gg a freddo.
Presa di spuma svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 30 gg, a questa segue un periodo di oltre 4 mesi durante i quali vengono tenute in sospensione le fecce fermentative; questa operazione denominata charmat lungo conferisce allo spumante la sua caratteristica fragranza, oltre alla finezza e alla persistenza delle sue bollicine

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente

Aroma: intenso con sentore di erba falciata e frutta, elegante e persistente

Gusto: morbido, non invadente, esalta la struttura mantenendo un'ottima freschezza e bevibilità

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con antipasti a base di salumi

Conservazione: come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18 gradi) e poco luminosi non soggetti a elevati sbalzi termici.

Dati Analitici:
Temperatura servizio: 8° – 10° C
Contenuto in Alcohol: 11,5% by vol.
Residuo zuccherino: 12 gr./lt.
Acidità totale: 5,8 gr./lt.

Bicchiere consigliato: Flute

Formati Disponibili: 0.75 cl - 1.5 cl

Via Bagnara Bassa, 603 – 35030 Vò (PD) – ITALY – Phone +39 (0)499 941 080 Web: www.caferrovini.it