



Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry  
Serenissima



Nel profumo armonico, bilanciato, fine ed elegante si distinguono note fruttate, ritrovate piacevolmente all'assaggio. Ideale da abbinare a piatti di pesce e carni bianche

### Tasting notes

Nel profumo armonico, bilanciato, fine ed elegante si distinguono note fruttate, ritrovate piacevolmente all'assaggio. Ideale da abbinare a piatti di pesce e carni bianche

### Vitigno

glera dall'85% al 100%, inoltre possono concorrere, come previsto dal disciplinare fino ad un massimo del 15% i seguenti vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot grigio, pinot nero vinificato in bianco, verdiso, bianchetta trevigiana, perera e glera lunga qualora coltivati in ambito aziendale.

### Provenienza

le province di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la regione Friuli Venezia Giulia.

### Vinificazione

Quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate per ottenere un patrimonio acido ed una superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 16-18°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-12°C e dopo 8 giorni si opera il primo travaso. Abbiamo così ottenuto il vino base spumante Prosecco atto a divenire D.O.C.

### Presenza di spuma

Il vino base spumante viene filtrato sterilmente, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presenza di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentare e poter raggiungere la sovrappressione desiderata.

### Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

### Profumo

fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela golden, note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

### Sapore

piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato. Interessante la rispondenza retrofattiva con quanto percepito al profumo.

### Gradazione alcolica

11% vol.

### Temperatura di servizio ottimale

4-6°C

### Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i piatti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

### Confezione

ottiglie collio da 75 cl. scatole da 6.