

Prosecco

Denominazione di Origine Controllata
Trevise
Extra Dry
Col Fondo



CANTINE
MASCHIO



SEDZATEMPO

Provenienza

Accurata scelte delle uve proveniente dalle zone più vocate della DOC

Vitigno

Glera

Processo produttivo

Nelle bottiglie, conservate tra i 15 – 17°C, il lievito inizia a moltiplicarsi, a consumare lo zucchero mentre la pressione in bottiglia aumenta raggiungendo circa le due atmosfere.

Tutto ciò crea un ambiente riducente, che preserva la giovinezza del vino, sviluppa una pressione che lo rende frizzante e i lieviti, depositati sul fondo, arricchiscono il prodotto con il tipico profumo della crosta di pane

Caratteristiche del prodotto

Nel bicchiere si presenta con un bel colore giallo paglierino intenso ed una spuma cremosa. I profumi sono complessi, ricordano le erbe aromatiche, il fieno, i fiori secchi, la mela cotogna, l'albicocca. In bocca la presenza delle cellule di lievito attenua la tradizionale acidità pur garantendo al vino un sapore fresco, citrino, arricchito dalla maggior struttura che gli conferisce equilibrio ed eleganza

Gradazione

11% Vol

Consigli per il consumo

Per apprezzare il vino nelle migliori condizioni si consiglia di rimettere in sospensione i lieviti capovolgendo la bottiglia prima di stapparla. Servire a 6-8°C

Abbinamento gastronomico

Perfetto per accompagnare minestre, risotti con asparagi e tartine al tartufo.

Origin

A careful selection of grapes grown in the best areas of the D.O.C. zone

Grape Variety

Glera

Production Method

In bottles, stored at between 15 - 17 ° C, the yeast starts to multiply as it consumes the sugar in the wine. This increases the pressure in the bottle to around 2 atmospheres. This process creates an environment that preserves the youthfulness of the wine and develops a pressure that makes it semi-sparkling. The yeasts, deposited at the bottom of the bottle, enrich the product by producing the typical smell of bread crust

Product Features

In the glass it has a beautiful pale yellow color and a creamy foam. The aromas are complex, reminiscent of herbs, hay, dried flowers, quince and apricot. On the palate, the yeast softens the wine's traditional acidity while ensuring its fresh, citrusy flavor, and enhancing its well-balanced and elegant structure

Alcohol

11% Vol

Serving Tips

To serve the wine at its best it is advisable to invert the bottle before uncorking. Serve at 6-8°C

Food Pairing

Perfect with soups, risotto with asparagus and canapés with truffles