



PROSECCO DOC EXTRA DRY 0,375L

Prosecco DOC Extra Dry 0,375L de la Sutto este un spumant italian elegant și versatil, emblematic pentru stilul armonios și echilibrat al producătorului. Provenind din regiunea Veneto, acest vin se remarcă prin prospețimea și vivacitatea sa, fiind ideal ca aperitiv sau acompaniament pentru preparate ușoare. Stilul său Extra Dry (12–17 g/l zahăr rezidual) oferă un echilibru perfect între dulceață și aciditate, cu o perla fin și persistent.

TERROIR

VIILE: Viile pentru producerea acestui Prosecco sunt localizate în zonele deluroase din regiunea Prosecco DOC din Veneto, cunoscute pentru solurile bogate în argilă și calcar, cu expunere optimă la soare. Aceste condiții pedoclimatice favorizează dezvoltarea aromatică completă a strugurilor Glera, asigurând o aciditate plăcută și un caracter distinct, proaspăt.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea strugurilor are loc, de regulă, în prima jumătate a lunii septembrie, atunci când strugurii ating maturitatea optimă, menținând un echilibru perfect între zahăr și aciditate pentru a obține un spumant cu prospețime caracteristică.

VINIFICATIE: După recoltare și preseare delicată, mustul este supus fermentării primare. Apoi, pentru a obține efervescenta specifică, vinul este supus unei a doua fermentații în autoclavă (Metoda Charmat), un proces care durează aproximativ 60 de zile. Această metodă păstrează aroma fructată și florală a strugurilor Glera, rezultând un spumant cu perle fine și persistente.



SOIURI DE STRUGURI
100 % Glera

TIP DE VIN FORMAT
Vin spumant 0,375 lt
sec

TEMP. DE SERVIRE
6-8 °C

ZAHAR REZIDUAL
12-17 g/l

GRADUALCOOLIC
11% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Galben pai strălucitor cu reflexe verzui, caracteristic Prosecco-ului de calitate.

AROMA : Note delicate de fructe, arome de piersici și pere, acompaniate de parfumul florilor proaspete de câmp într-o armonie și o prospețime deosebită.

GUST : Proaspăt și echilibrat, cu o aciditate elegantă și o dulceață subtilă, completate de o perla fin și persistent.

ASOCIERI CULINARE

Excelent ca aperitiv, se asociază perfect cu aperitive italiene ușoare, bruschetta, salate proaspete, dar și cu preparate din pește, fructe de mare sau paste cu sosuri cremoase. Este de asemenea o alegere clasică pentru deserturi nu foarte dulci, sau fructe proaspete.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi