



ANTICHE TERRE<sup>®</sup>  
VENETE

www.anticheterrevenete.it



# PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

**CLASSIFICAZIONE.** Prosecco D.O.C..

**UVAGGIO.** 100% uva Glera.

**VIGNETI.** Vino ottenuto da un'accurata selezione di uva Glera, varietà nativa italiana. La coltivazione è Guyot e Sylvoz. Il numero di viti per ettaro è tra 3500/4000.

**VINIFICAZIONE.** Vinificazione bianca. La prima fermentazione avviene all'interno di serbatoi d'acciaio a temperatura controllata dove vengono aggiunti i lieviti selezionati. Successivamente avviene una rifermentazione a bassa temperatura all'interno di autoclavi, che regala al vino il suo classico perlage.

**CONTENUTO ALCOLICO TOTALE.** 11,5%.

**ACIDITÀ TOTALE, IN ACIDO TARTARICO.** 5.4 grammi per litro.

**ZUCCHERI RESIDUI.** 14.5 grammi per litro.

**ESTRATTO SECCO TOTALE.** 31.8 g/l.

**pH.** 3.19.

**COLORE.** Giallo tenue e paglierino con riflessi verdastri.

**AROMA.** Intenso, fruttato con un ricco profumo di mele, limone e uva. Viene pronunciato dagli aromi di glicini in fiore e fiori d'acacia.

**GUSTO.** Ha un sapore che lascia al palato freschezza, equilibrata dal corpo armonioso. Il Perlage è lento, fine e persistente.

**SERVIZIO.** Servire a 6 - 8 °C.

**ABBINAMENTI.** L'aperitivo italiano! Ideale insieme al pesce crudo e le ostriche, e per occasioni importanti.



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13