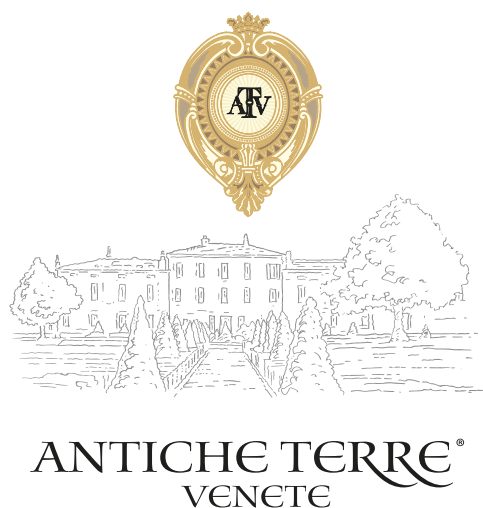




ANTICHE TERRE®
VENETE



Prosecco

Classificazione

Prosecco Extra Dry D.O.C.

Regione

Veneto, Italia.

Uvaggio

Glera.

Raccolta

Vendemmia effettuata generalmente dalla prima settimana di Settembre.

Vinificazione

Le uve vengono pressate e quindi separate dalle parti solide e fermentate in tini di acciaio inossidabile ad una temperatura controllata tra 14-18°C. Successivamente si ha una seconda fermentazione all'interno di autoclavi, secondo il metodo Charmat.

Invecchiamento

Il vino viene imbottigliato dopo qualche mese di riposo in autoclave.

Contenuto Alcolico Totale

12 %

Durata

Se il vino viene conservato correttamente a temperatura costante di 8-12 C°, in posizione orizzontale, in assenza di luce, si preserva perfettamente per 3 anni.

Colore

Giallo paglierino tenue.

Aroma

Intenso, fruttato con un ricco profumo di mele, limone e uva. Viene impreziosito dagli aromi di glicine in fiore e fiori d'acacia.

Gusto

Fresco, piacevole ed armonioso con un buon e persistente perlage.

Temperatura di Servizio

Da servire intorno ai 5-7°C

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo o accompagnamento a piatti di pesce, finger-food e fritti leggeri.

Formato Bottiglia

0,750 L

www.anticheterrevenete.it



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

