



Prosecco DOC Extra Dry

Dai terreni di origine alluvionale della piana fonzasina arricchiti dal duro lavoro dell'uomo, nasce questo prosecco fresco e aromatico, dal perlage fine e persistente.

Accompagna antipasti e piatti leggeri, ottimo come aperitivo.

Scheda Tecnica

Zona di origine: Collinare

Vitigno: Glera (conosciuto come Prosecco)

Forma di allevamento: Doppio capovolto

Epoca di vendemmia: Seconda quindicina di settembre

Vinificazione: In bianco con soffice pressatura

Presa di spuma: Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30gg

Metodo: Charmat - Martinotti

Perlage: Fine e persistente

Colore: Ghiaccio

Sensazioni olfattive: Fresco, aromatico e armonico

Temperatura di servizio: 5/6 °C

Caratteristiche analitiche

Alcohol: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 14.8 g/l

Acidità totale: 6.09 g/l

Estratto: >15 g/l

Pressione a 20°: 5 bar

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia 0,75 L

AZIENDA AGRICOLA GORZA

Via Enzo Ferrari, 6 - 32030 Fonzaso (BL)

+39 3474033259 • info@cantinagorza.it • www.cantinagorza.it