SANTERO

1958

PROSECCO D.O.C. - LINEA TWIST

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
EXTRA DRY SPUMANTE

ZONA DI ORIGINE
Regione Veneto
VITIGNO
Glera (già riconosciuto come Prosecco)
FORMA DI ALLEVAMENTO
Sylvoz
VINIFICAZIONE
In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA
A temperatra controllata e con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA
15 - 20 giorni
AFFINAMENTO
2 - 3 mesi

ALCOL
11,5 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO
15,00 g/l
ACIDITÀ TOTALE
6,00 g/l
TIPOLOGIA
VSQPRD

COLORE
Giallo paglierino
PERLAGE
Fine e persistente
PROFUMO
Fine, fruttato ed armonico
SAPORE
Morbido, armonico e vellutato
TEMPERATURA DI SERVIZIO
6 - 8 °C
ABBINAMENTI
Ottimo da aperitivo e per accompagnare primi piatti, antipasti, formaggi e frutti di mare
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
Martinotti- Charmat
CAPACITÀ
0,75 - 1,5 lt