



LE FONTANELLE

Prosecco Spumante Extra Dry D.O.C

VITIGNO: Glera in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei (terreno vulcanico)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz, Guyot doppio capovolto

RESA DI PRODUZIONE: 140 q/ha

RACCOLTA: Seconda settimana di settembre, a mano.

VINIFICAZIONE: In bianco. Presa di spuma secondo il Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Spumante dal colore giallo paglierino, al naso è fresco con sentori di frutta a polpa bianca, ananas e mela Golden e pera matura, uniti ad un piacevole ricordo di fiori bianchi. Il perlage a grana fine e persistente ne fa un vino di grande piacevolezza e facile beva.

ABBINAMENTI: Compagno ideale negli aperitivi può però affiancare egregiamente antipasti magri, primi leggeri e preparazioni di pesce non troppo elaborate. Ottimo anche con frittiture leggere.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C