

# Elvin®

## PROSECCO ESPUMOSO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA · Extra Dry

### ☺ Espumosos

#### ZONA DE PRODUCCIÓN:

En las colinas típicas de la zona DOC del Prosecco

#### VIÑEDO:

Prosecco DOC 100% .

#### COMPOSICIÓN DEL SUELO:

Terrenos muy ligeros y ricos.

#### VIÑEDO, SISTEMA DE CULTIVOS Y PRINCIPALES INTERVENCIONES EN EL MISMO:

Viñedos posicionados en línea, tratamientos solo cuando son necesarios durante la maduración.

#### VENDIMIA:

Manual a mediados de septiembre.

#### VINIFICACIÓN:

Después la fermentación natural, se realiza en autoclave el proceso que permite convertir el vino en espumoso, durante al menos 5 semanas. En el momento del embotellado, viene dosificado el residuo de azúcar que permite llegar al valor del Extra Dry.

#### TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: 6°

#### TEMPERATURA PARA SERVIR: 10°

#### DATOS ORGANOLÉPTICOS:



**COLOR:** Espuma suave y cargada de un perlage fino y persistente. El color pajizo se entremezcla con reflejos verdes.



**AROMA:** Aroma de minerales y frutales, pomelo y melocotón sobretodo.



**GUSTO:** Su fresca acidez recuerda la pera Kaiser con notas de ligera y típica sapidez.

#### ACOMPAÑAMIENTO:

Medallones de langosta y otros mariscos.

#### INFORMACIÓN ADICIONAL:

**Botella:** Mirage 725 g V.Q.

**Peso:** Cajas de 6 botellas. Peso bruto: 9,154kg. Peso neto: 4,5kg.

**Composición E-pal 80 x 120:** 95 cajas de 6 botellas (19 cajas por superficie).

