

Elvin®

PROSECCO SPUMANTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA · Extra Dry



Bollicine

ZONA DI PRODUZIONE:

Collinare nella tipica area DOC del Prosecco.

VITIGNO:

Prosecco DOC 100%

COMPOSIZIONE SUOLO:

Terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

VIGNETO, SISTEMA D'ALLEVAMENTO E PRINCIPALI INTERVENTI CULTURALI:

Vigneti a Spalliera, trattamenti solo quando necessari per intervenire lo stretto necessario durante la maturazione.

VENDEMMIA:

Manuale a metà del mese di Settembre.

VINIFICAZIONE:

Dopo la fermentazione naturale, si esegue in autoclave la presa di spuma, prolungata per almeno 5 settimane. Al momento dell'imbottigliamento, viene dosato il residuo zuccherino per arrivare al valore di extra dry.

CONSERVAZIONE: 6°

SERVIZIO: 10°

DATI ORGANOLETTICI:



COLORE: Spuma soffice e carica con un perlage fine e persistente. Dal colore paglierino con ancora riflessi verdi.



PROFUMO: Profumi minerali e fruttati, pompelmo e pesca su tutti.



SAPORE: Fresca acidità ricorda la pera Kaiser con note di leggera e tipica sapidità.

ABBINAMENTO:

Medaglioni di aragosta con castraure.

NOTE AGGIUNTIVE:

Bottiglia: Mirage 725 g V.Q.

Pesi: Casse da 6 bottiglie. Peso lordo 9,154 kg. Peso netto 4,5 kg.

Composizione E-pal 80 x 120: 95 casse da 6 bottiglie (19 casse per piano)

