



Prosecco DOC Extra Dry

Sandro

Nato esclusivamente da uve Glera, questo Prosecco DOC brilla per la sua ineguagliabile freschezza e piacevolezza al sorso. Spumantizzato con il metodo Martinotti, si rivela l'accompagnatore ideale per aperitivi e per festeggiare.

UVE	Glera
ORIGINE	Veneto Sud Orientale
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con Metodo Martinotti
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 11%
LONGEVITÀ	18/24 mesi
	Contiene Solfiti



TERRENI

Il terroir è un terreno limo-argilloso moderatamente profondo e alcalino, tipico e caratteristico della pianura veneta. Poggia su uno strato antichissimo -un paleosuolo- detto "caranto".

DEGUSTAZIONE

Si presenta giallo paglierino con leggere note verdognole. Nel calice forma una corona di spuma fitta e minuta, che si alimenta per lungo tempo di piccole bollicine. Al naso profuma di fiori d'acacia, pesca e pera.

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche con separazione veloce del mosto dalle bucce. La fermentazione avviene a temperatura controllata (15-16° C).

ABBINAMENTI

Aperitivo con blinis russi abbinati a formaggi come casatella trevigiana, robiola d'Alba e crescenza, serviti con frutta fresca e salmone.

PREMI E RICONOSCIMENTI

falstaff 92

Decanter SILVER

The Prosecco Masters BRONZE



MUNDUS vini 86

 **LE TENUTE
LEONE ALATO**

