PRA' DELLA LUNA

# Prosecco

DOC EXTRA DRY

**UVAGGIO**
Glera

**TERROIR**
Terreno pianeggiante, argilloso e sabbioso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**
Sylvoz

**VINIFICAZIONE**
Pressatura soffice delle uve,
prima fermentazione in vasche d'acciaio
a temperatura controllata di 14-16°C

**SPUMANTIZZAZIONE**
Metodo Charmat, seconda fermentazione
in autoclave di oltre 90 giorni
a temperatura controllata di 13-14°C

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**
Da 1 a 3 mesi

**GRADAZIONE**
11% vol.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**
Colore giallo con riflessi verdognoli. Profumo intenso e varietale, con decisa presenza di mela, pera, agrumi e fiori bianchi. Perlage fine e persistente. All'analisi gustativa si evidenziano una buona acidità e sapidità che lo rendono armonico e rotondo.

**TEMPERATURA CONSIGLIATA**
6°C - 8°C

**CAPACITÀ**
0,75 L

**ABBINAMENTI**
Ideale come aperitivo

**RESTZUCKER**
16 g/l

Coop Pra' della Luna s.a.
Via 8 marzo, 3
33030 Talmassons (UD)
cantina@pradellaluna.com
**www.pradellaluna.com**