

ABBAZIA FORTUNA PROSECCO DOC EXTRA DRY



PRODOTTO

Categoria: Vino spumante bianco DOC

Vitigni principali: Glera e vitigni autorizzati

Vinificazione: Vinificazione in bianco e metodo Charmat (Martinotti) per almeno 30 giorni

Affinamento: Solo in serbatoi di acciaio inox

Vendemmia: 100% manuale

Terreno: Terreni prevalentemente alluvionali, caratterizzati da una tessitura argilloso-limosa

Origine del prodotto: Italia - Veneto: province di Treviso, Venezia, Vicenza, Padova e Belluno; Friuli-Venezia Giulia: province di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

VALUTAZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

Profumo: Fruttato e aromatico. Note di mela, pera e fiori di acacia.

Gusto: Fresco e vivace; al palato è fine ed elegante, con un finale rinfrescante e morbido.

CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in posizione verticale, in luogo asciutto, fresco e buio. Non destinato all'invecchiamento; da bere giovane.

Abbinamenti: Classico spumante italiano, apprezzato e conosciuto in tutto il mondo. Ideale a tutto pasto, come base per cocktail oppure da gustare da solo.

Temperatura di servizio: 8-10 °C. Servito a questa temperatura, il vino esprime pienamente la sua complessità aromatica e il suo equilibrio al palato.

Bicchieri consigliati: Il Prosecco DOC Extra Dry si apprezza al meglio in un calice a tulipano, che preserva le bollicine ed esalta gli aromi fruttati e floreali.

Cont. netto	Alcol vol.	uccheri g/l	Acidità totale g/l	eso ottiglia	Codice doganale	Codice a arre
750 ml	11%	12-17	5-7	1,37 kg	22041015	8001592005437