

ABBAZIA ATMOSPHERE

PROSECCO DOC

EXTRA DRY



PRODOTTO

Categoria: Vino spumante bianco DOC

Uve principali: Glera e vitigni autorizzati

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

Affinamento: Esclusivamente in serbatoi inox

Vendemmia: 100% manuale

Terreno: Terreni prevalentemente di origine alluvionale, 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, con note di mela, pera e fiori d'acacia

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

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Conservazione: Conservare in posizione verticale in un luogo asciutto, fresco e buio. Non adatto all'invecchiamento; si consiglia di berlo giovane.

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

Temperatura di servizio: 8-10 °C. Servito a questa temperatura, il vino esprime al meglio la sua complessità aromatica e l'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.	Zuccheri g/l	Acidità totale g/l	Peso bottiglia	Codice doganale	Codice a barre
750 ml	11%	12-17	5-7	1,38 kg	22041015	8001592003624