



# PROSECCO

DOC

EXTRA DRY

**ZONA DI PRODUZIONE:** la zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l'uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche.

**PRODUCTION AREA:** the production area includes a wide surface on the plain of the Friuli Region. In this land, well-known for its profound winemaking expertise, the nature of the soil and the particularly mild climate have contributed to create the best conditions for the vine growth.

**VINIFICAZIONE:** dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, per preservare i naturali aromi dell'uva. Il vino base, addizionato di lieviti selezionati e zuccheri, viene rifermentato in autoclave (metodo Charmat-Martinotti) a temperatura controllata. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione per concludere con l'imbottigliamento.

**WINEMAKING:** after the harvest, the grapes are subjected to soft pressing. The grape-must is fermented in steel tanks at a controlled temperature, to preserve the natural aromas of the grape. The base wine, with the addition of selected yeasts and sugars, is refermented in autoclave (Charmat-Martinotti method) at a controlled temperature. At the end of the refermentation follows the stabilization and filtration process, concluding with the bottling.

**COLORE:** giallo paglierino brillante.

**COLOUR:** bright straw yellow.

**PROFUMO:** intenso, complesso, fine, fruttato e fragrante.

**FRAGRANCE:** intense, complex, fine, fruity and fragrant.

**SAPORE:** rotondo, gradevole, fresco e fragrante.

**FLAVOUR:** round, pleasant, fresh and perfumed.

**PERLAGE:** fine e persistente

**PERLAGE:** fine and persistent.

**ABBINAMENTI:** indicato come aperitivo, ma è ottimo a tutto pasto, particolarmente con i piatti di pesce o piatti freschi e leggeri in genere.

**FOOD PAIRINGS:** it is ideal as a meal opener, but also throughout the whole meal. Especially indicated with fish courses or light courses in general.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4-6 °C.

**SERVING TEMPERATURE:** 4-6 °C.

**ALCOOL TOTALE:** 11% vol

**ALCOHOL:** 11% vol

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce.  
Keep in a cool and dry place, sheltered from the light.