



## Prosecco DOC Extra Dry

L'alta Grave Friulana è una zona particolarmente vocata al vitigno Glera, e pertanto riconosciuta area Prosecco DOC. Il terreno magro e sassoso, le decise escursioni termiche e il microclima ventilato conferiscono alle uve caratteristiche peculiari che unite alla cura nella vinificazione, rendono questo Prosecco elegante e delicato. Al calice colpisce il fine perlage, il bouquet fruttato e fresco arricchito da note minerali. Il sorso è delicato, cremoso e riporta i sentori percepiti al naso. Il finale è lungo, piacevolmente sapido.

**Vitigno:** Glera.

**Zona di produzione:** i Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche dell'Alta Grave Friulana.


**Composizione del suolo:** terreni sciolti e aerati molto ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico "clap" di colore bianco), portato dalle esondazioni dei torrenti alpini.

**Sistema di allevamento:** guyot.

**Vinificazione:** dopo la preparazione della cuvée, viene eseguita la presa di spuma in autoclave con metodo charmat lungo, per ottenere un perlage più sottile e cremoso.

**Abbinamenti consigliati:** ideale come aperitivo, si presta ad accompagnare i brindisi dei momenti di festa. È un piacevole passepartout per una cena a base di pesce, di lago o di mare, o in abbinamento alla cucina vegetariana.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.

**Bicchieri consigliati:** 



Falstaff Prosecco  
Trophy 2020  
91 punti



Falstaff Prosecco  
Trophy 2019  
91 punti



"Japan Women's Wine Awards"  
Medaglia d'oro