



Prosecco DOC Magnum 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.

Vitigni: 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 consigliato:



PREMI



**Falstaff Prosecco
Trophy 2023**
90 punti



"Japan Women's Wine Awards" 2019
Medaglia d'oro



Falstaff Prosecco Trophy 2019
91 punti

