



# GLI SPUMANTI



*Contiene solfiti*



## PROSECCO DOC EXTRA DRY



### Colore:

Trasparente e cristallino, perlage fine e persistente. Sfumature giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri.



### Profumo:

Florescente, sentori di banana e caramello, frutta fresca, mela Golden.



### Gusto:

Morbido e leggero, fresco e sapido, armonicamente complesso.

**Descrizione:** vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande, acino con punteggiatura color giallo dorato.

**Sistema di allevamento:** Cappuccina doppia, Silovz, portatura lunga ricca di gemme.

**Terreno:** marnoso, arenareo, argilloso di trasporto alluvionale. Fresco, ricco di elementi minerali complessi.

**Epoca di vendemmia:** metà Settembre.

**Vinificazione:** pressatura soffice con presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

**Affinamento:** presa di spuma con metodo Charmat, permanenza sui lieviti in autoclave per 5-6 mesi e stoccaggio in bottiglia.

**Abbinamento:** adatto come aperitivo e come vino d'ingresso a tavola.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.



# Cormons

CANTINA PRODUTTORI