

# silver



## EXTRA DRY

**TIPOLOGIA:** Spumante Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry denominazione di origine controllata.

**UVE DA CUI È PRODOTTO:** Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco)

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti situati nel comune di Valdobbiadene (TV),

**VINIFICAZIONE:** In bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

**GRADO ALCOLICO:** 11,5%.

**PRESSIONE IN BOTTIGLIA:** 5 atm.

**COLORE:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

**PROFUMO:** Intenso, fruttato, con note di mela, limone e pompelmo rosa; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 14 g/l.

**ABBINAMENTO:** Ottimo come aperitivo, si abbina in modo eccellente con piatti a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C.

**TYPE:** Treviso Extra Dry Sparkling D.O.C. denomination of controlled origin.

**GRAPE VARIETY:** Glera (traditionally called Prosecco)

**AREA OF ORIGIN:** Vineyards situated in the municipality of Valdobbiadene (Province of Treviso).

**VINIFICATION:** in white, first fermentation at a controlled temperature through selected yeasts. The second fermentation is obtained in steel vats at a low temperature.

**ALCOHOL CONTENT:** 11,5%.

**PRESSURE BEHIND THE CORK:** 5 atm.

**COLOUR:** Pale straw-yellow with greenish reflections.

**AROMA:** intense, fruity with notes of apple, lemon and pink grapefruit, the dominating floral note is that of flowering wisteria and acacia.

**RESIDUAL SUGAR:** 14 g/l.

**PAIRING:** ideal with a fish menu and as an aperitif.

**SERVING TEMPERATURE:** 6-8°C.

Prosecco DOC Treviso Extra Dry 11,5% vol

Prosecco Extra Dry giallo paglierino dall'aroma fresco e fruttato.

**Abbinamenti consigliati:** tramonto sull'atollo dopo una giornata di surf.

Prosecco Extra Dry straw yellow with a fresh and fruity aroma.

**Serving suggestions:** sunset on an atoll after a day of surfing.

**DAAL**