



Sono le nostre bollicine  
per i quotidiani istanti  
da celebrare.

PROSECCO

  
**Cormòns**  
CANTINA PRODUTTORI



# Prosecco Extra Dry

D.O.C.

**Vitigno**

Glera (prima del 2009 Prosecco)



Trasparente e cristallino, *Perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri.



Floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden.



Morbido e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso.

**Descrizione:** vitigno vigoroso, rustico, grappolo medio grande piramidale, acino sferico con punteggiatura di color giallo dorato di sapore semplice. **Terreno:** marnoso, arenareo, argilloso di trasporto alluvionale, fresco, ricco di elementi minerali complessi. **Sistema d'allevamento:** Cappuccina doppia, Silvoz, potatura lunga ricca di gemme. **Epoca di vendemmia:** quarta epoca di maturazione, terza decade di settembre prima di ottobre. **Vinificazione:** separazione degli acini dal raspo e pressatura soffice con le presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalla buccia le sostanze antiossidanti benefiche per l'organismo umano. Il mosto fermenta a temperatura controllata non superiore ai 18°. **Affinamento:** presa di spuma con il metodo Charmat e sosta per 5-6 mesi sui lieviti in autoclave. Stoccaggio in bottiglia. **Colore:** trasparente e cristallino, *perlage* fine e persistente, giallo mimosa scarico con riflessi grigiastri. **Profumo:** floreale di banana e caramello, di frutta fresca, mela Golden. **Gusto:** morbido e leggero, fresco e sapido armonicamente complesso. La presenza degli zuccheri residui aumenta la fruttuosità. **Abbinamenti:** ottimo e classico aperitivo e come entratura pasto. **Temperatura di servizio:** 6-8° in estate 10-12° in autunno-inverno, in bicchiere tipo *flute*.