



PROSECCO

DOC
EXTRA DRY

MILLESIMATO

Vitigno:
Glera 100%.

Terreno:
Terreni alluvionali di componente argillosa.

Zona Vinicola:
Veneto Orientale.

Classificazione del vino:
PROSECCO DOC.

Metodo di Coltivazione:
Sylvoz.

Vendemmia:
Prima decade di settembre.

Metodo di vinificazione:
Pressatura soffice al 100%, avvio fermentazione con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16° a 18°C. Spumantizzazione in autoclave per 30/40 gg. con metodo Charmat.

Caratteristiche:
Colore brillante, giallo paglierino tendente al verdolino. Fruttato, di mela verde, floreale con sentori di glicine e fiori di vaniglia. E' un vino ben equilibrato, molto fresco, gli aromi di frutta sono esaltati da una buona vivacità. Persistente e con un fine retrogusto elegante.

Temperatura di Servizio:
6° - 8°C.

Gradazione Alcolica:
11,50%.

Abbinamenti:
Ideale come aperitivo, per accompagnare antipasti e piatti leggeri. Abbinato con risotto di crostacei e pesce alla brace.

Tipo di bottiglia:
0,75l - 1,5l - 3l.

Imballo:
Confezione da 6 o 12 bottiglie.

BeLia

VITICULTORI DAL 1950

Via Caserate, 56 - 30026 PRADIPOZZO di Portogruaro (VE)
Tel./Fax: +39 0421 204071 - e-mail: info@belliavini.it
www.belliavini.it