

PROSECCO D.O.C.

VINO SPUMANTE EXTRA-DRY



Vitigno: 100% Glera

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: primi di settembre con uve a buon punto di maturazione e sane.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte ad accurata vinificazione con pulizia prefermentativa del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 13 gradi. Terminata la fermentazione alcolica si procede alla presa di spuma in autoclave con metodo Charmat.

Caratteristiche organolettiche: spumante dal colore giallo paglierino brillante. Marcati aromi fruttati, con note floreali che si ritrovano al palato con persistenza ed eleganza. Leggermente aromatico e secco. Al gusto esprime grande freschezza, sapidità e ottima struttura. Sapore equilibrato e delicato, reso elegante dal fine e persistente perlage.

Accostamenti: ottimo da aperitivo e per i momenti conviviali, ben si accosta anche ad antipasti e piatti di pesce.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 6°-8°C.



Rimaniamo in contatto!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>

LA TUA OPINIONE PER NOI CONTA!

Molon[®]
L U I G I N O

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE)

Tel. 0421.320170

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it