

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Questo vino nasce da un vigneto situato ai piedi dei Colli Berici. La vendemmia avviene durante la notte in modo meccanico evitando le alte temperature del giorno in modo da ridurre le ossidazioni delle sostanze aromatiche dell'uva.

This sparkling wine comes from the vines situated at the foot of the Berici hills. The harvest of these grapes is carried out during the night by machines, avoiding the heat of the day and to prevent oxidation of the aromatic substances of the grapes.



CORTE MOSCHINA
VITICOLTORI IN RONCÀ

Roncà, Verona. Italy | www.cortemoschina.it

UVAGGIO: GLERA

ZONA DI PRODUZIONE: ZONA PEDECOLLINARE DEI COLLI BERICI

TERRENO: LIMOSO-SABBIOSO, PREVALENTEMENTE CALCAREO

VENDEMMIA: MECCANICA, FINE AGOSTO DURANTE LA NOTTE

PRIMA FERMENTAZIONE ALCOLICA: 20 GIORNI IN ACCIAIO

PRESA DI SPUMA: METODO CHARMAT

AFFINAMENTO: 3 MESI SUI LIEVITI

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: INTENSO CON SPICcate NOTE FLOREALI E AGRUMATE

SAPORE: BOLLICINA FINE, ELEGANTE CON EVIDENTE NOTA AROMATICA

GRADO ALCOLICO: 11,00 %

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: APERITIVO, PESCE O ANCHE DA TUTTO PASTO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° - 8 °C

FORMATI BOTTIGLIA: 750 ML

GRAPE VARIETIES: GLERA

AREA OF PRODUCTION: FOOTHILLS AREA OF THE BERICI HILLS

SOIL: SANDY, PREDOMINANTLY LIMESTONE

HARVEST TIME: DURING THE NIGHT, BY MACHINES AT THE END OF AUGUST

ALCOHOLIC FERMENTATION: 20 DAYS IN STAINLESS STEEL TANKS

SECOND FERMENTATION: CHARMAT METHOD

REFINING: 3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS WITH YEAST

COLOUR: STRAW YELLOW

SCENT: INTENSE WITH STRONG NOTES OF FLOWERS AND CITRUS FRUITS

FLAVOUR: A CLASSIC AROMATIC NOTE WITH LONG LASTING BUBBLES

ALCOHOL CONTENT: 11.00%

GASTRONOMIC PLATES: APERITIF, FISH OR FOR THE ENTIRE MEAL

TEMPERATURE TO BE SERVED: 6 - 8°C

BOTTLE SIZE: 750 ML