



## Cavatina Premium

# Prosecco DOC

### Vinificazione

Le uve per questo Prosecco DOC Spumante Extra Dry sono raccolte in cassette e pressate gentilmente per ottenere il mosto, che viene poi trattato con operazioni di filtraggio e refrigerazione. Segue la fase di fermentazione del mosto in vasche di acciaio termo-condizionate per il controllo della temperatura che si deve mantenere tra i 18° e i 22°C. A fermentazione conclusa si avviano le fasi di stabilizzazione e spumantizzazione con il metodo Charmat. La percentuale di zucchero residuo viene infine bilanciata per essere conforme ai valori richiesti per la classificazione Extra Dry.

### Caratteristiche

Colore giallo paglierino, brillante con perlage persistente. Bouquet floreale e fruttato con spiccate note di mela golden. Sapore fresco, secco e morbido al palato.

### Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, con primi leggeri, frutti di mare o semplicemente da gustare.



Glera



Veneto



8-10 °C



Alcol: 11%  
Zuccheri: 15 g/l