



# ca'tullio

## VINI SPUMANTI

### PROSECCO – CA' TULLIO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA EXTRA DRY



**L'uva:** Glera

**La vinificazione:** classica "in bianco", con pressatura soffice dell'uva, illimpidimento del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con l'impiego di lieviti selezionati. Successiva rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat, con permanenza sui lieviti per circa 2 mesi. Filtrazione sterile ed imbottigliamento.

**Il vino:** colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Bouquet elegante, molto tipico e complesso, che ricorda la mela, l'acacia ed i fiori di campo. Gusto sapido, leggermente abboccato, molto armonico, fresco e piacevolmente vivace.

**L'abbinamento:** può essere servito come classico aperitivo o accompagnare pietanze a base di pesce, crostacei e molluschi; ottimo anche a tutto pasto. Si consiglia di servirlo fresco, ad una temperatura di circa 2-5°C.

**Gradazione alcolica:** 11%vol

**Residuo zuccherino:** 13-15 g/l