



FAMIGLIA
BORON

Azienda Agricola F.lli Boron s.s. Società Agricola
Viale Vittoria, 6 30020 Loncon di Annone Veneto (VE) – I
tel - fax +39 0422 864020
www.boronvini.com – info@boronvini.com



Prosecco Spumante

Extra Dry Millesimato

UVE:	100% Glera-Prosecco
DENOMINAZIONE:	DOC Prosecco
PROVENIENZA:	Annone Veneto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz doppio capovolto
DENSITÀ VIGNETO:	3000 piante per ettaro
RENDIMENTO MEDIO:	120 uva Q.li/Ha.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine agosto
VINIFICAZIONE:	La fermentazione in tini di acciaio inox, con lieviti selezionati a temperature controllata, è stata seguita dalla spumantizzazione in autoclave utilizzando il “metodo Charmat”
GRADAZIONE ALCOLICA:	11.50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
ZUCCHERI RESIDUI:	15.00 g/l
ACIDITÀ TOTALE:	6.30 g/l
PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE:	30 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto delicato e persistente.

PROFUMO: Fiori di acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.

SAPORE: Di buona struttura, morbido con sapore di frutta, appare equilibrato e sapido, al palato è gradevole ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Perfetto come aperitivo servito con verdure pastellate, frittute, formaggi, anche con paste fredde. Ottimo l'abbinamento con pesce crudo come ostriche, gamberi e tartufi