



## FAMIGLIA BORON

# Prosecco Spumante Extra Dry Millesimato



<b>UVE:</b>	100% Glera-Prosecco
<b>DENOMINAZIONE:</b>	DOC Prosecco
<b>PROVENIENZA:</b>	Annone Veneto
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz doppio capovolto.
<b>DENSITÀ VITIGNO:</b>	3000 piante per ettaro.
<b>RENDIMENTO MEDIO:</b>	120 uva Q.li/Ha
<b>EPOCA DI VENDEMMIA:</b>	Prime settimane di settembre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	La fermentazione in tini di acciaio inox, con lieviti selezionati a temperatura controllata, è stata seguita dalla spumantizzazione in autoclave utilizzando il "metodo Charmat".
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	11.50 % vol.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	6 – 8°C
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	15.00 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	6.30 g/l
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
<b>COLORE:</b>	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente.
<b>PROFUMO:</b>	Fiori di acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
<b>GUSTO:</b>	Di buona struttura, morbido con sapore di frutta, appare equilibrato e sapido, è gradevole e armonioso per il palato.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI:</b>	Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittiture, formaggi, anche con paste fredde. Ottimo l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche, gamberi e tartufi.