# TERRE DEI CASAI




## PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY

**Fresco, fragrante. Il piacere di stare insieme.**

Nasce dalle **uve Glera** dei nostri vigneti, vendemmiate in anticipo per preservarne acidità e gradazione alcolica. La fermentazione avviene a 17°C, mentre la presa di spuma segue il **Metodo Charmat per 45 giorni**: nasce così un perlage finissimo e una spuma leggera.

Perfetto per l'**aperitivo**, continua volentieri a tavola con **pesce, primi delicati e formaggi di media stagionatura.**

**Colore:** giallo paglierino tenue
**Profumo:** fragrante e aromatico con noteche ricordano la mela e il profumo di fiori bianchi
**Sapore:** piacevole la spuma briosa e la sensazione di freschezza che si chiude in morbidezza,per il giusto tenore di amabilità

**Vitigno**
Glera

**Grado alcolico**
11,5% vol

**Servire a**
6-8° C

*Formato disponibile in collina: cartoni da 6 bottiglie