



CA' Baradei

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



Vitigno

Glera (varietà semi-aromatica) Prosecco DOC Treviso.

Descrizione

Vino spumante ottenuto mediante rifermentazione del vino base secondo il metodo Martinotti-Charmat. Questa tecnica di spumantizzazione ha lo scopo di esaltare i sentori primari (aromi varietali legati al vitigno) e secondari (aromi legati ai processi fermentativi). Sono meno ricercati invece i sentori terziari (legati alla maturazione sui lieviti) come la crosta di pane e il lisato di lievito caratteristici invece del metodo classico. Il vino ottenuto è poco alcolico, con un'elevata freschezza e piacevolezza in bocca. Si caratterizza come un vino di facile beva e adatto anche al fuori pasto. Allo scopo di preservare la freschezza di questo vino si consiglia di non invecchiarlo e di consumarlo entro l'anno, conservandolo in un luogo asciutto, fresco e al riparo dalla luce.

Note sensoriali Il colore è giallo paglierino brillante. Il perlage è fine e persistente a colonna continua, accompagna al naso gli aromi delicati di fiori d'acacia e di glicine, la mela Golden e la pera Kaiser. Al palato è fresco e fruttato. Presenta un residuo zuccherino di 12-14 gr/L (Extra dry) che garantisce al vino un'amabilità contenuta, tale da renderlo morbido e bilanciare bene la nota acidula tipica del vitigno.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo, da accompagnare con verdure pastellate, frittore e formaggi freschi e delicati. Si presta anche come abbinamento col pesce crudo, quale la tartare di tonno e gli scampi.

Info

Contiene solfiti - Prodotto in Italia.

%vol 11°



6/8 °C



Spumante Dea
(0.75 l.)



Confezione
da 6 bottiglie



Disponibile in
confezione regalo

CA' Baradei