



Prosecco Extra Dry D.O.C.

Type	Mousserende wijn
Stijl	Medium bodied
Wijnhuis	Berto & Fiorella
Regio	Friuli
Subregio	Friuli-Venezia Giulia
Druif	Glera
Grondsoort	Klei, Resten uit zandsteen
Jaartal	Cuvée
Pairings	Aperitief, Gegrilde vis
Inhoud	0.75L
Alcohol	13%



Berto & Fiorella's Prosecco Extra Dry wordt geproduceerd met de Glera-druif en vertegenwoordigt de essentie van de regio. De druiven worden geoogst in de eerste en tweede tien dagen van september en ondergaan vervolgens een zorgvuldige vinificatie. De druiven worden voorzichtig ontsleed en zacht geperst, waarna de most wordt geklaard. Vervolgens fermenteert de most bij een gecontroleerde temperatuur in roestvrijstalen vaten. De sprankelende wijn wordt geproduceerd volgens de Martinotti-methode (Charmat) met regelmatige fermentatie gevolgd door een pauze op de droesem. De Prosecco Extra Dry van Berto & Fiorella heeft een flaxgele kleur met groenachtige tinten die zijn frisse karakter benadrukken. In de neus worden intense aroma's waargenomen, met hints van groene appel, verse peerbloesem en citrusvruchten. De smaak is gestructureerd, harmonieus en uitgesproken hartig. Serveertemperatuur: 8-10°C