



COSTA FARNEL

PROSECCO SPUMANTE

D.O.C.
EXTRA DRY



VITIGNO: Glera 100%.

VIGNETI: allevati a Cordone speronato.

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei - Regione Veneto.

PRODUZIONE MEDIA: 150 q.li/ha.

VENDEMMIA: manuale anticipata rispetto alla maturazione per garantire un buon livello di acidità.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, con separazione delle bucce, fermentazione dei mosti con inoculo di lieviti selezionati a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: metodo charmat, con rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, a bassa temperatura, per 60/90 gg.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino chiaro e brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Profumo: delicato, floreale, con note di frutta fresca che ricordano la mela e la pera.

Sapore: piacevolmente acidulo e fruttato, di grande armonia ed eleganza.

GRADO ALCOLICO: 11% vol.

RESIDIO ZUCCHERINO: 15 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale per aperitivi e a tutto pasto con piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C.

DURATA: 18 mesi.

La Canosa Agr. Srl
Contrada San Pietro, 6 | Fraz. Castel di Croce ROTELLA (AP)
lacanosaagricola.it