



## PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

È un vino bianco dal colore giallo paglierino luminoso con perlage molto fine. Il profumo richiama fiori d'acacia e di glicine, mela selvatica matura, miele di montagna, ananas e crosta di pane.

Il sapore secco e abboccato, è piacevolmente sapido, armonico e molto gradevole. Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca nelle immediate vicinanze del torrente Cellina, nell'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

Le uve vengono raccolte verso nelle prime ore del mattino per preservarne gli aromi. Vengono ammostate e subito pressate.

La fermentazione viene condotta a bassa temperatura. Successivamente il vino fermo viene posto a rifermentare in recipiente ermetico (autoclave) per un periodo non inferiore a 40 giorni.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% VOL

DURATA: 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

perfetto con antipasti leggeri, risotti di pesce, frutti di mare gratinati, fritti misti di gamberi e calamaretti, crostacei bolliti o al forno, fiori di zucca impastellati e fritti.



QUINTA DELLA LUNA

**Azienda Agricola Quinta della Luna** di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it