

# I VINI DELLA FATTORIA



## PROSECCO

### Uve

Prosecco

### Zona di produzione

Valdobbiadene

### Vinificazione

- Pulizia e raffreddamento delle uve
- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale
- Fermentazione a temperatura controllata

### Affinamento

- Contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata
- Illimpidimento e conservazione a temperatura controllata in acciaio

### Caratteristiche Organolettiche

Il Prosecco Spumante Extra Dry è un vino che va bevuto giovane per apprezzarne la sua freschezza, briosità ed il suo inconfondibile profumo e sapore. Di colore giallo paglierino chiaro, ha profumo intenso e persistente con sentori di fiori di acacia e glicine. Il sapore leggermente morbido è equilibrato da una gradevole nota acidula.

### Accostamenti

Vino indicato per brindisi ed aperitivi, si accosta meravigliosamente con piatti leggeri della cucina mediterranea.

### Temperatura di servizio

8° C

### Formati disponibili

Bottiglia: 750ml

Cartone: 06 bottiglie

### Analisi

Gradazione alcolica: 11% vol.

Acidità totale: 5,2 g/l

Acidità volatile: 0,18 g/l

#### AZIENDA AGRICOLA

Via Navegauro, 32  
Bovolenta (PD)  
Tel. 049 9556362

#### LAVORAZIONE CARNI

Via Degli Artigiani, 1  
CARTURA (PD)  
Tel. 049 9556362

#### PUNTI VENDITA

- Piazza Erbe - Sotto Salone, 1/2 - PADOVA Tel. 049 654380
- Via Vicenza, 12 - PADOVA Tel. 049 8711568
- Via G.Parini, 2 - PONTE SAN NICOLÒ (PD) Tel. 049 8961534

[www.fattoriaalleorigini.com](http://www.fattoriaalleorigini.com)