



PRA'
DELLA
LUNA

Prosecco

DOC EXTRA SEC



RAISINS
Glera



TERROIR
Terrain plat, argileux et sablonneux



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Sylvoz



VINIFICATION
Pressage doux des raisins,
première fermentation en cuves d'acier à
une température contrôlée de 14 à 16 °C



LA FABRICATION DE VIN MOUSSEUX
Méthode Charmat, seconde fermentation en
autoclave pendant plus de 90 jours
à une température contrôlée de 13-14°C



LE RAFFINEMENT EN BOUTEILLE
De 1 à 3 mois



GRADATION
11 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION
Robe jaune aux reflets verdâtres. Arômes intenses et
variétaux, avec des notes distinctes de pomme, de poire,
d'agrumes et de fleurs blanches. Perlage fin et persistant.
En bouche, une belle acidité et une saveur bien présente
lui confèrent harmonie et rondeur.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
6°C - 8°C



CAPACITÉ
0,75 L



COMBINAISONS
Idéal en apéritif



RESTZUCKER
16 g/l

