

Romeo & Juliet

"ROMEO"

PROSECCO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY



UVE 100% Glera

CLASSIFICAZIONE Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry

PROVENIENZA La forma di coltivazione è il Guyot e il Sylvoz. Da 3500 a 4000 viti per ettaro.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave, secondo il metodo Martinotti.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 11.50% vol.
Acidità totale: 6.30 g/l
Zuccheri residui: 14.00 g/l
Estratto secco totale: 36.00 g/l
Ph: 3.15

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo chiaro paglierino;
- Perlage: perlage fine e persistente;
- Aroma: intenso, fruttato con un ricco sentore di mela, limone e pompelmo e un profumo di glicine in fiore e fiori di acacia;
- Sapore: ha una piacevole acidità e un sapore fresco dal gusto armonioso.

ABBINAMENTI Aperitivo italiano per eccellenza! Accompagna egregiamente pesce crudo e ostriche.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** Servire a 6°-8°C.



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151
36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy
Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

Coll. Vicentini
www.collivcentini.com