

# Quota 7 Prosecco Doc Spumante Extra Dry



## VINIFICAZIONE

La nostra linea QUOTA 7 Bio nasce in un'eccellenza del territorio: l'area a denominazione di origine controllata Lison Pramaggiore DOC. Una terra che sorge a cavallo tra le regioni Veneto e Friuli, a sette metri sul livello del mare, la cui cornice è un microclima ideale che ne esalta le caratteristiche e capacità.

Questo vino è frutto della coltivazione dei nostri poderi con metodo di agricoltura biologica, senza l'uso di prodotti tipici di sintesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente. Profumi floreale di acacia, vino brioso e leggero.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con risotti, molluschi e crostacei.



### CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	100% Glera
AREA DI PRODUZIONE	Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà
TIPOLOGIA DEL TERRENO	calcereo argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz



### DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Prosecco Spumante Doc Extra Dry
GRADO ALCOLICO	11.00 % vol
ZUCCHERI	16,00 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 – 8°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml