



Valdobbiadene D.O.C.G. EXTRA DRY

Costa Sengelle nasce da uve sceltissime delle colline più in alta quota, dove il microclima favorevole consente di avere nelle uve ottime dotazioni in zuccheri ed acidi organici nobili.

Il vino Prosecco così ottenuto, subisce nella tarda primavera una rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat Corto, diventando così uno spumante molto aromatico nei profumi, mentre nel gusto mantiene eleganza ed armonia.

Vino ottimo come aperitivo, non disdegna tutte le occasioni di festa.

DATI TECNICI

Uve: 100% Glera di Alta Collina.

Vendemmia: manuale.

Lavorazione: pressatura soffice e conservazione del vino a freddo.

Rifermentazione: in autoclave, metodo Charmat Corto per 45 giorni.

Imbottigliamento: primavera successiva alla vendemmia.

Alcool: 11°

Acidità: 5,5 g/l

Zucheri: 12 g/l

Solfiti totali: 100 mg/l

COSTA SENGELLE