



SCHEMA TECNICA ZAGO PROSECCO DOC EXTRA DRY

Classificazione	Prosecco DOC Extra Dry
Provenienza e Suolo	Friuli-Venezia Giulia. Terreno franco limoso argilloso con una dotazione naturale di acqua risorgiva, non irrigato artificialmente.
Spumantizzazione	Fior di Prosecco, vino ottenuto dalla pigiatura soffice del 55-58% degli acini. Metodo italiano con conseguente naturale presa di spuma per lenta rifermentazione in contenitori chiusi.
Note sensoriali	Colore: giallo paglierino brillante. Bouquet: note fruttate di mela, pera, agrumi e fiori d'acacia. Gusto: fresco, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Perlage: a grana fine continua, elegante e vivace. Gradazione alcolica: alc 11% vol
Come servirlo	Versatile, ideale dall'aperitivo al dolce. Indicato per pasteggiare con zuppe di legumi e frutti di mare, paste o risotti, pesce, pollame, formaggi caprini o a media stagionatura, abbinato alla frutta fresca. Temperatura di servizio consigliata: 6-8°C Raffreddare in frigorifero un paio d'ore prima dell'uso o in secchiello con acqua e ghiaccio per circa mezz'ora. Bicchieri consigliati: calice ampio da spumante o flute.



ZAGO
PROSECCO DOC