

FRANCESCA MARA



PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY DOC

UVAGGIO: Glera 100%.

ALTEZZA DEI VIGNETI: 280 metri sul livello del mare.

ETA' DEI VIGNETI: 12 anni.

DENSITA' DELLE PIANTE: 5600 ceppi per ettaro.

SISTEMA DI IMPIANTO: spalliera.

EPOCA DI VENDEMMIA: 15 Settembre.

PRODUZIONE MASSIMA PER ETTARO: Kg. 15.000.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CONTENUTO ALCOLICO: 11% Vol.

CLASSIFICAZIONE: spumante extra dry.

COLORE: giallo paglierino brillante, perlage vivace e finissimo.

PROFUMO: intenso, avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano la mela verde, il glicine, la pesca e i fiori di acacia.

SAPORE: note che ricordano la mela verde, il glicine, la pesca e i fiori d'acacia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5 - 6° C.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ideale per ogni occasione, come aperitivo oppure in abbinamento a cibi leggeri.



Prodotto in Italia

www.francesca-mara.com

francesca@francescamara.it