

## SIOR SANDRO PROSECCO D.O.C. - EXTRA DRY

**VARIETALES:** 100% Glera

**D.O.:** Controllata

### Información general:

Se utilizan uvas 100% Glera para crear este vino espumoso con una excelente frescura y facilidad para beber. Carbonatado por el método Charmat para garantizar los aromas afrutados de las uvas, el Prosecco DOC es el compañero perfecto para un brindis agradable y alegre.

### Vinificación:

Después de la vendimia, la uva triturada se somete a un prensado suave. Una vez obtenido el mosto, se fermenta en depósitos de acero a temperatura controlada, para conservar los delicados aromas de la uva base. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino se introduce en autoclave, donde, gracias a la acción de levaduras seleccionadas, tiene lugar la segunda fermentación. El ciclo de carbonatación dura unos 40 días.

### Nota de Cata:

**COLOR:** Es de color amarillo pajizo, con un perlaje fino y persistente.

**AROMA:** En nariz ofrece frescos aromas florales y una agradable nota afrutada con toques de manzana y pera.

**BOCA:** En boca, la frescura y el aroma están respaldados por una buena textura mineral con la adición de delicadas notas afrutadas.

