



MINGAZZINI  
dal 1964

## PROSECCO

EXTRA DRY DOC



---

**Varietà uve:** Prosecco 100%

**Dati analitici:** vino bianco secco, frizzante

**Grado alcolico:** 11 % vol.

**Area di produzione:** colli trevigiani

**Terreno:** sedimentario, ricco di sabbie e argille calcaree

**Altitudine:** 120/130 mt s.l.m.

**Max. Resa/ha.:** 13,5 tons/ha.

**Pigiatura e fermentazione:** raccolta manuale verso fine agosto/inizio ottobre. Dopo la raccolta viene trasportato in cantina dove viene sottoposto a soffice pigiatura ed attraverso il processo di fermentazione a temperatura controllata. Il passaggio in fermentazione naturale avviene attraverso il Metodo Charmat.

**Conservazione:** in autoclave di acciaio inox

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino più o meno intenso, brillante con un evidente sviluppo di bollicine.

**Profumo:** vinoso, gradevole con profumo leggermente fruttato.

**Gusto:** gradevole, armonico, secco, leggermente fruttato e fresco di acidità.

**Consigli del produttore:** ideale come aperitivo, si accompagna perfettamente anche ad antipasti, primi piatti leggeri a base di pesce e carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C