

Terre del Cima



Cima da Conegliano | Sant'Elena 1495
National Gallery of Art | Washington

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Brut

VARIETÀ

Glera 100%

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. Al termine della fermentazione, il vino rimane ad affinare almeno sei mesi sui lieviti a bassa temperatura. Due mesi di spumantizzazione lenta, con metodo Martinotti, per ottenere bollicine fini e persistenti.

ALCOL

11,5% vol.

COLORE

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Si distingue per la vivacità e la raffinatezza del bouquet, che sprigiona freschi sentori fruttati di agrumi, mela verde e pesca bianca. Le fini note floreali di rosa e biancospino completano un profilo olfattivo elegante e armonioso, che invita all'assaggio con la sua piacevole delicatezza.

SAPORE

Intenso e asciutto, si caratterizza per una piacevole freschezza acida e una sapidità equilibrata che ne esaltano l'armonia e la struttura. La persistenza al palato invita irresistibilmente a un secondo sorso.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, si abbina a piatti di mare come ostriche, frutti di mare e crudité di pesce, esaltandone la freschezza. Perfetto con frittiture leggere, mozzarelle in carrozza, prosciutto crudo e bufala.

SERVIZIO

Servire fresco a 8°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 15 e i 18 °C. Evitare eccessivi sbalzi di temperatura.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,8 kg a cassa. Dimensioni 29,1x 19,6 x 31,8 cm.



terredelcima.it

