Ciccio Moro

PROSECCO D.O.C.

VILLA MORO

Denominazione: Ciccio Moro Prosecco DOC Extra Dry
Uve: 100% Glera
Sistema di allevamento: Sylvoz

Tecnologia: vendemmia in settembre a cui segue una pressatura soffice e una decantazione statica del mosto. Dopo la fermentazione primaria in acciaio a 18°C , il vino nuovo riposa sulla feccia pregiata per un mese; successivamente viene filtrato e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione a 14°C dura circa 20/25 giorni, seguono 5/10 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per diverse settimane.

Colore: giallo paglierino con spuma fitta, perlage fine e persistente.

Profumo: fruttato, leggermente aromatico, con note di miele, mela selvatica, pera e rosa.

Gusto: fruttato ricco, armonico ed elegante, di grande freschezza.

Abbinamenti: ideale a tutto pasto, eccellente come aperitivo e per concludere pranzi e cene importanti.

Gradi: 11
Acidità: 5,50 g/l
Residuo zuccherino: 15 g/l
Temperatura di servizio: 6-8 °C

VILLA MORO - Via Chiarini, 28 - 31020 San Vendemiano (TV) - Italy - Tel. 0438 777 247 - Fax 0438 479 693 - info@villamorovini.it