



PROSECCO

La selezione di raffinate uve di Prosecco DOC consente di ottenere uno spumante fine, nel quale si denotano le caratteristiche peculiari del vitigno: il colore è giallo paglierino con sfumati riflessi verdognoli, l'aroma è quello tipico ed inconfondibile della mela acerba, con sentori di frutta esotica che sfumano nel floreale intenso; il sapore è morbido, vellutato e, allo stesso tempo, fresco, con un'esplosione di fini bollicine che ne esalta l'ottima combine. Va servito ad una temperatura di 6°-8° C.

Varietà/Grapes/	Glera (Prosecco) 100%.
Colore/Color	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Sapore	Fruttato, particolarmente morbido.
Taste	
Fermentazione/Fermentation	10 giorni a 18 gradi e due mesi in autoclave per la rifermentazione.
Invecchiamento	
Aging	
Qualità /Qualità/	DOC Extra Dry. Denominazione d'origine controllata
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco-	ICEA
certification/Zertifizierung	
Produzione/Production/Produktion	8000 bottiglie
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	11,50 %vol.
Acidità totale/Acidity	6,50 g/l
pH	
Zuccheri residui/.../	18 g/l
Bottiglia/bottle	Spumante. Sughero.
Capacità per bottiglia/Content per	750 ml
bottle/Inhalt	
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per	1500 g
bottle	
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per	9 kg
box	
Codice a barre/EAN-code	