

# Prosecco Extra Dry

Millesimato DOC

## In vigna

La denominazione Prosecco è presente in quest'area da almeno due secoli e per alcuni storici le origini risalgono addirittura ai tempi dell'Impero Romano.

Il Prosecco Millesimato Paladin è frutto di un'accurata selezione di uve provenienti dai migliori vigneti di Glera e Chardonnay dell'annata, aventi un'ottima esposizione al sole. Le uve vengono raccolte precocemente per conservare l'acidità e freschezza.

## In cantina

Il vino base viene conservato a basse temperature e riposa per un periodo sui lieviti. La fermentazione avviene in autoclave alla temperatura di 13°C dando luogo ad un perlage fine alla vista e particolarmente soffice e cremoso al palato. Durante la rifermentazione viene aggiunto, insieme ai lieviti, il 10% di mosto Glera per esaltare fragranza e freschezza dello spumante; la presa di spuma dura circa 35-40 giorni, con frequenti batonnage per avere un perlage fine e persistente.

## In degustazione

Prosecco dal colore giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente. Il profumo è spiccatamente fruttato con ricordi di mela, pera bianca e con un delicato sentore di agrumi che sfuma nel floreale. Caratterizzato da un sapore morbido per l'elegante sciogliersi della spuma al palato. Sapido e persistente, piacevolmente brioso e leggero ad ogni calice per la moderata alcolicità.



Wine Enthusiast  
90 punti



James Suckling  
90 punti



The Drink Business  
Medaglia d'Oro



CSWWC  
Medaglia d'Argento



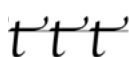
Sakura Awards  
Medaglia d'Oro



Luca Maroni  
94 punti



AIS Vinetia  
3 rosoni



AIS Vitae  
3 viti

## Plus

Fresco e versatile, molto equilibrato. Un grado alcolico moderato che permette di assaporare la sua indistinguibile freschezza. Una bollicina che fin dal 1700 viene riconosciuto come vino per antonomasia e oggi rappresenta l'aperitivo per eccellenza riconosciuto a livello internazionale. Ambasciatore del vino italiano nel mondo.

## Abbinamenti

Ottimo vino d'apertura, trova abbinamenti ideali con gli antipasti di pesce e con i risotti della tradizione marinara. Ottimo anche come aperitivo e vino da conversazione.

Degustare a 6°C.

**11% VOL**

**Formato bottiglia:** 0,75 l

**Zuccheri:** 14 g/L (+-1)

