



Cantina e Vigneti  
**I MAGREDI**

Cantina I MAGREDI  
via del Sole, 15  
33090 Domanins (Pn)  
Tel. +39 0427.94720

www.imagredi.com - info@imagredi.com

## Prosecco "Ca' Lisetta" Extra Dry

*D.o.c.*

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli - Veneto
ALTITUDINE:	86 mt
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Ghiaioso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto
GRADO ALCOLICO:	11 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8°-10°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	2 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

### SCHEDA TECNICA

Le uve vengono raccolte a maturazione tecnologica e sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata fino ad ottenere il vino base.

#### PRESA DI SPUMA

Il vino base viene successivamente rifermentato in autoclave secondo il "Metodo Italiano" per esaltare i suoi aromi, ottenendo le caratteristiche bollicine.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista il colore giallo paglierino brillante e il perlage fine e persistente fanno da preludio alla fragranza e delicatezza dei profumi di fiori e di frutta a polpa bianca (pera, pesca). In bocca si presenta pieno ed elegante, con una stimolante freschezza che esalta a lungo il ricco ventaglio aromatico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

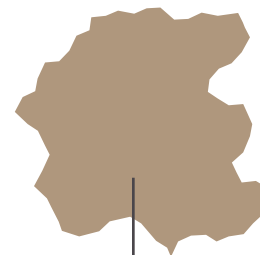
Grazie alla sua morbidezza e fragrante aromaticità risulta particolarmente apprezzato sia come aperitivo che in accompagnamento ad antipasti saporiti e piccanti. Ottimo con insalate di crostacei e piatti a base di verdure.

Prosecco Doc



*Sfumature*

Un'ondata di energia, dalla fragranza rivitalizzante.



Cantina I Magredi (Pn)

