



SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

PROSECCO D.O.C. MILLESIMATO EXTRA DRY



VITIGNO DI ORIGINE
100% Glera

ZONA DI PRODUZIONE
colline friulane tra Udine e San Daniele del Friuli

GIACITURA
collina aperta, esposizione sud

ALTITUDINE
200-230 metri s.l.m.

TERRENO
morenico composizione mista argillosa

TEMPO DI RACCOLTA
fine settembre

VINIFICAZIONE
pigiatura soffice dell'uva a bassa pressione
e separazione immediata del mosto

FERMENTAZIONE
iniziale a bassa temperatura, successiva presa di
spuma in autoclave a temperatura controllata con
innesto di lievito selezionato secondo metodo
Martinotti - Charmat per 50-60 giorni

CARATTERISTICHE
colore giallo paglierino brillante, riflessi verdi chiaro

BOUQUET
sottile ed elegante, dal caratteristico sentore fresco
con perlage fine e persistente. Sapore delicato,
equilibrato, sempre piacevolmente fruttato

ACCOSTAMENTI
perfetto all'ora dell'aperitivo, abbinato a finger
food, accompagna in modo raffinato pesce,
carni bianche, formaggi e dessert

CONSERVAZIONE
cantina fresca e asciutta, lontano da fonti di calore o luce
diretta, in posizione verticale. Evitare la conservazione
in frigorifero per lunghi periodi. Da servire a 6/8 C°

DATI ANALITICI
pressione 5 Atm
gradazione 11.5% vol.
zuccheri residui 12 g/L

SOCIETÀ AGRICOLA BORGO SANT'ANDREA S.A.S.

Casali S. Andrea · 33030 Brazzacco di Moruzzo (UD) · Italia · Tel./fax. +39 0432 642015 · www.borgosantandrea.com · info@borgosantandrea.com