

Il Prosecco Villa Selli Extra Dry è prodotto nella zona di Treviso con uve Glera che vengono raccolte intorno alla fine del mese di settembre quando hanno raggiunto il giusto livello di maturazione per la produzione di Prosecco Villa Selli Extra Dry. Le uve vengono portate in cantina per una pressatura soffice, i mosti vengono chiarificati ed inoculato con del lievito selezionato e la fermentazione si protrae per circa 15 giorni a 15°C. I vini rimangono a contatto con le fecchie fini per alcuni mesi prima dell'assemblaggio e del trasferimento in autoclave per la rifermentazione. Questo processo permette la formazione delle bollicine che vengono mantenute anche dopo l'imbottigliamento grazie al trattamento in condizioni isobariche. Il Prosecco Villa Selli Extra Dry viene rilasciato sul mercato un mese dopo l'imbottigliamento.

Gradazione: 11 %

Regione: Veneto

Colore: Giallo pagliarino

Profumo: Fragante

Sapore: Fruttato

Abbinamenti: Il Prosecco Villa Selli Extra Dry è perfetto come aperitivo o come antipasto, ben accompagna primi e secondi piatti leggeri a base di pesce, buono l'accompagnamento anche a formaggi freschi.

