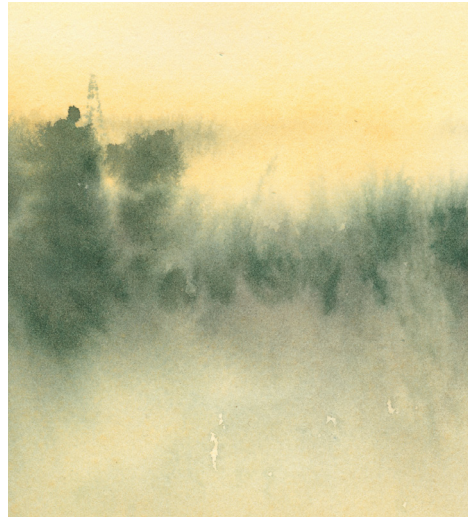




**L'illustrazione**  
**The Illustration**



La consistenza dei frutti a polpa bianca ci dona un risultato di maggiore finezza, con sentori di mela verde e agrumi. Il Prosecco Frizzante Extra Dry è un vino dal gusto delicato e armonico. Eccellente con grigliata di pesce si accompagna bene a tutto il pasto.

*The consistency of white-fleshed fruit gives a result of greater finesse, with hints of green apples and citrus fruit. Extra Dry Semi-Sparkling Prosecco has a delicate and harmonious taste. Excellent with grilled fish, it goes well with the whole meal.*

Scopri gli altri vini del mondo Terra  
Discover the other wines of the "Terra" world  
**Müller Thurgau • Traminer Aromatico • Friulano**  
**Refosco dal Peduncolo Rosso • Rosato Frizzante**

**B & F**  
**BERTO & FIORELLA**  
BACCICHETTO

## Prosecco Extra Dry

Terra

### SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** D.O.C.

**Varietà d'uva:** Glera

**Allevamento:** Sylvoz, Guyot bilaterale

**Metodi di difesa:** lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

**Epoca di vendemmia:** prima e seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** l'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

**Spumantizzazione:** la presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una sosta sui lieviti.

### NOTE SENSORIALI

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** intenso, ampio, con sentori di mela verde, pera fiori freschi, agrumi. Frutti da polpa bianca che donano un gusto più delicato e maggiore finezza.

**Gusto:** strutturato, armonico. Sapidità pronunciata.

### ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto. Eccellente con grigliata di pesce perché permette di pulire bene il palato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

### DATA SHEET

**Denominazione:** D.O.C.

**Grape variety:** Glera

**Training:** Sylvoz, bilateral Guyot

**Pest management:** integrated pest control with controlled environmental impact

**Harvest time:** first and second ten days of September

**Vinification:** the grapes are delicately destemmed. Next they are gently pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

**Sparkling wine production:** the sparkling wine is produced in an autoclave following the Martinotti method (Charmat) with regular fermentation followed by a break on the lees.

### SENSORY NOTES

**Colour:** flaxen yellow with greenish hues.

**Aroma:** intense, broad, with hints of green apple, fresh pear flowers and citrus fruits. White fleshy fruits that add a more delicate taste and greater refinement.

**Taste:** structured, harmonious. Distinctly savoury.

### PAIRINGS

Ideal throughout the meal. Excellent with grilled fish as it cleans the palate well.

### SERVING TEMPERATURE

8-10° C