

PROSECCO

DOC
EXTRA DRY


iLAURI
AZIENDA VINICOLA



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati sulle Colline di Conegliano, nell'area di Treviso a nord di Venezia.

VITIGNO

Glera (100%)

TERRENO

Argilloso e calcareo. Altitudine: 120 mt sopra il livello del mare.

TECNICA DI PRODUZIONE

A seguito di una rigorosa vendemmia a metà Settembre, la fermentazione alcolica ha luogo a seguito di una breve macerazione carbonica delle bucce. La seconda fermentazione avviene a basse temperature in tini di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino con un perlage fine. Fragranti aromi di frutta fresca con sentori di mela, pera e pesca. Il palato è fresco e fruttato con una piacevole vena di acidità ed un finale vivace.

PRODUZIONE TOTALE 30.000 bottiglie

Frizzante con stile, il Prosecco iLauri rimane l'aperitivo per eccellenza. Gustatelo con una miriade di piatti diversi. Si abbina perfettamente a verdure leggermente grigliate, salmone affumicato o primizie asiatiche come involtini primavera e ravioli al vapore.

