

Cepol – Prosecco DOC Extra Dry

Tipologia: Spumante

Denominazione: Prosecco DOC

Versione: Extra Dry

Vitigni: Glera, Bianchetta Trevigiana, Perera

Residuo zuccherino: 12 g/l

Alcol: 11°

Formato: 0.75 L

Aspetto: giallo paglierino scarico, perlage fine, elegante e prolungato

Olfatto: il vino presenta note floreali, di acacia e rosa bianca, e fruttate, di frutti a polpa bianca non completamente maturi che ricordano la pesca e la mela verde

Sapore: in bocca viene percepito come abboccato, in quanto extra dry, poco caldo con i suoi 11 gradi alcol, abbastanza morbido e fresco per la sua buona acidità, la quale consente al vino una certa durata nel tempo nonostante si presenti pronto per essere degustato subito. Il Cepol Extra Dry è caratterizzato, inoltre, da un'elegante finezza e una buona complessità aromatica sviluppate nei mesi di sosta in cantina e riconoscibili anche grazie al retrogusto piacevole che corona il seguito di ogni sorso e alla sua persistenza.

Abbinamento: le occasioni più adatte per il Cepol Extra Dry sono l'aperitivo, possibile da solo o aggiunto ad altri ingredienti per la sperimentazione di curiosi cocktail, e abbinato ad un dessert freddo e a base di frutti estivi, quale una crema di melone o di pesca