



PROSECCO DOC EXTRA DRY, ORGANIC WINE

Era, un linea di vini biologici mono varietali con uve provenienti vitigni autoctoni a sottolineare l'approccio multi territoriale che abbraccia tutta l'Italia.

ISPIRAZIONE

La natura, complessa e perfetta nella sua semplicità.



TARGET DI RIFERIMENTO

Consumatori consapevoli che bere sano significa stare bene. Anche l'aspetto etico è importante: il sistema di produzione dei vini biologici garantisce un maggiore rispetto per l'ambiente.



BRAND

ERA, come da definizione, è un periodo storico segnato da eventi importanti; per noi è stata la prima tappa della presa di coscienza e consapevolezza del meraviglioso ambiente in cui viviamo e il forte desiderio di proteggerlo e preservarlo per le generazioni future.



DESIGN

Fresco, immediato con semplici ed intuitivi rimandi alla natura in un'etichetta avvolgente, proprio come questo vino.



STILE DEL VINO

Trasversale alle occasioni, beverino e piacevole da sorseggiare come aperitivo e perfetto per esaltare le pietanze di tutti i giorni.



REGIONE VENETO

Temperata, mitigata dal mare, la catena delle Alpi la protegge dai venti del nord. Gli inverni sono freddi e umidi, le estati calde e afose con escursioni a media temperatura.





PROSECCO DOC EXTRA DRY ORGANIC WINE



Glera



Argilloso,
calcareo,
marnoso



8/10 °C

VINIFICAZIONE:

Le uve vengono selezionate sia per l'area di origine che per la qualità. Il mosto fiore è stoccato in vasca d'acciaio dove avviene la decantazione statica a freddo. La fermentazione con lieviti selezionati, viene fornita ad una temperatura costante e controllata di 18 °C, e viene fornita in 8/10 giorni. Il team di enologi seleziona i migliori vini selezionati da selezionare al processo di spumantizzazione.

L'aggiunta di vino viene filtrata in vasche di acciaio con l'aggiunta di saccarosio e lieviti selezionati per la seconda fermentazione (metodo Martinotti-Charmat) e una temperatura controllata di 14/15 °C. Una volta che il vino ha raggiunto i livelli di pressione, alcol e zuccheri richiesti, viene refrigerato e stabilizzato a freddo (-2 / -3 °C), filtrato e controllato prima dell'imbottigliamento.



11% vol
750 ml



Colore giallo paglierino scarico,
dal perlage delicato



Profumo delicato e lievemente
aromatico, con note fruttate
che ricordano la pesca, le mela
verde ed il limone. Note floreali
di fiori d'acacia combinato con
un leggero bouquet
mediterraneo speziato



Gusto fresco, piacevole, sottile,
con acidità equilibrata, di buona
armonia con finale asciutto



Ottimo come aperitivo, si
accompagna in modo
eccellente ad antipasti e a primi
piatti delicati