



# PROS.IT

**VINO SPUMANTE BRUT  
EXTRA DRY**

---

Dall'augurio latino PROSIT,  
nasce il nostro spumante Extra Dry con Metodo Charmat  
da uve Nerello Mascalese e Petit Verdot.

Lo spumante dal colore Rosa chiaretto caratterizzato da profumi di frutti di bosco e note di pera,  
colpisce per la sua freschezza e mineralità.

Dal verbo latino "prodesse" (giovare) con il significato di pulito, esatto, appunto che giovi e porti bene,  
il Pros.it accompagna non solo i brindisi ma è un compagno perfetto  
per antipasti, crostacei e secondi piatti di pesce



# PROS.IT

## VINO SPUMANTE BRUT EXTRA DRY

**Vitigni:** Carricante, Viognier

**Zona di produzione:** Sicilia

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Vendemmia:** agosto/settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice degli acini. Fermentazione con lieviti selezionati in silos di acciaio inox per circa 10 giorni a temperature di 18/20°C. Seconda fermentazione in autoclave (metodo Charmat) e affinamento per minimo 6 mesi

**Affinamento:** bottiglia per almeno 30 giorni

**Caratteristiche sensoriali:**

**Visive:** giallo paglierino, limpido, brillante, perlage a grana fine e persistente

**Olfattive:** naso fruttato con sentori di mela verde, mandarino e note floreali

**Gusto olfattive:** giovane, fresco, amabile, con una delicata effervescenza e residuo zuccherino ben bilanciato

**Grado alcolico:** 12% vol

**Residuo zuccherino:** 12g litro

**Temperatura di servizio:** 8/10 °C

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, consigliamo primi piatti leggeri a base di pesce, pesce azzurro alla griglia, formaggi morbidi e tutte le specialità gastronomiche poco strutturate vegetali e di pesce tipiche della tradizione mediterranea