



TENUTA  
CHIUSE DEL SIGNORE  
LINGUAGLOSSA  
(SICILY)

---

*PROSECCO DOC*

*Vino spumante ExtraDry*

*Temp. servizio: 8°/10°C*

*Tipi di chiusure: tappo fungo*

*Capacità: 750 ml*

*Uvaggio: 100% uve Glera*

*Origine vitigno: Friuli/Veneto*

*Note degustative:*

*Di colore giallo paglierino  
brillante, con spuma bianca e dal  
perlage fine e persistente.*

*Profumo di frutta candita e fiori  
dolci. Al palato è secco e fruttato.*

*Vinificazione:*

*L'uva viene diraspata all'arrivo in  
cantina, pigiata e pressata.*

*Fermentazione del prodotto per  
14 giorni a una temperatura di  
16°C.*

*Dopo una filtrazione sgrossante  
il prodotto viene inviato alla  
spumantizzazione.*

*Il vino base, a cui vengono  
aggiunti zuccheri e lievito  
selezionato, viene immesso in  
autoclave, attuando una  
fermentazione naturale lenta e a  
temperatura controllata (16-  
18°C) per un periodo di circa 40-  
50 giorni. Al raggiungimento  
della pressione stabilita (5 bar) lo  
spumante viene refrigerato,  
segue la filtrazione brillantante e  
l'imbottigliamento*

*Abbinamenti consigliati: Ottimo  
come aperitivo, piatti a base di  
pesce oppure per tutto il pasto.*

---



Tenuta Chiuse del Signore

Strada Provinciale Linguaglossa-Zafferana Km 2-95015, Linguaglossa (Sicily)

Tel. +39 0942 611340- Fax +39 0942 611355

email: [chiusedelsignore@gaishotels.com](mailto:chiusedelsignore@gaishotels.com)