



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

Vitigno: 100% Glera

Zona di Origine: Area Collinare di Farra di Soligo (TV)
con altitudine media di 150 - 250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Sylvoz, doppio capovolto

Resa: Massimo 135 q.li/Ha

Vendemmia: Interamente a mano, mediamente dal 15 al 30 settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli d'uva. Decantazione statica del mosto a bassa temperatura. Fermentazione lenta a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento in vasche d'acciaio fino alla successiva spumantizzazione.

Presa di Spuma: Metodo Charmat: Rifermentazione lenta in autoclavi d'acciaio a temperatura controllata (16-17°C). Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) e successiva filtrazione del vino finito prima dell'imbottigliamento. L'intero processo dura almeno 30 giorni.

Alcool: 11,50% vol

Zuccheri: 16 g/l

Pressione: 5 bar

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Il profumo è elegante e aromaticamente fruttato, con sentori di mela, pera e fiori bianchi. Al palato è vivace ed equilibrato con una gradevole persistenza aromatica.

Abbinamenti: È un eccellente aperitivo in ogni momento della giornata, e ottimo per brindare in qualsiasi occasione importante. Ideale in abbinamento ad antipasti, ma anche a primi piatti o secondi a base di pesce.

Temperatura di servizio consigliata: 4-6°C