

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Spumante Extra Dry



SCHEDA TECNICA

ZONA DI ORIGINE	Fascia collinare nel Comune di Valdobbiadene
VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
RESA Q.LI UVA PER HA	135 q/ha
VINIFICAZIONE	In bianco tramite pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	35 - 40 giorni
AFFINAMENTO	Da 1 a 3 mesi
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL %	11,5
RESIDUO ZUCCHERINO g/l	17
ACIDITA' TOTALE g/l	6,2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino scarico
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Elegante, fruttato e leggermente aromatico
SAPORE	Fresco, caratteristico, armonico e vellutato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10 °C

ABBINAMENTI

Si consiglia come aperitivo e con antipasti delicati, ideale con i frutti di mare e le carni bianche. Può accostare formaggi freschi ed i dolci secchi.