

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



ZONA DI ORIGINE

Zona di Valdobbiadene

VITIGNO

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

RESA UVA PER ETTARO

135 q.li

VINIFICAZIONE

in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

a temperatura controllata e con lieviti selezionati

SPUMANTIZZAZIONE

in autoclave per minimo 30 giorni con metodo Charmat o Martinotti

CARATTERISTICHE ANALITICHE:

TITOLO ALCOLOMETRICO

11,50% VOL.

RESIDUO ZUCCHERINO

16 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

Colore paglierino brillante, scarico di tinta, perlage intenso e continuo a grana fine, gentile e fresco dal caratteristico profumo di fiori.

Sapore armonioso e rotondo. Ottimo come aperitivo e consigliato ad ogni occasione. Provatelo in caraffa a tutto pasto.

Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi

Formati disponibili:

lt. 0,75 e lt. 1,5