



AZIENDA AGRICOLA  
PRÀ DELL'ORT  
SPUMANTE  
EXTRA DRY MILLESIMATO

ZONA DI ORIGINE	Valdobbiadene
VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz e Doppio Capovolto
EPOCA DI VENDEMMIA	Settembre
RESA UVA PER ETTARO	250 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	19 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,50 g/l

Spumante dal sapore vivace e caratteristico. Perlage continuo a grana fine. Profumo fruttato.

Per la sua eleganza è un prodotto di alta classe.

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

Formati disponibili: lt. 0,75