



Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA JÉROBOAM - 3 litri

| | |
|----------------------|---|
| Zona di origine | Valdobbiadene |
| Vitigno | 100% Glera |
| Forma di allevamento | Capuccina modificata |
| Resa per ettaro | 135 Q.li/HA |
| Vendemmia | Mese di settembre esclusivamente a mano |
| Vinificazione | In bianco con pressatura soffice |
| Presenza di spuma | Metodo Charmat |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------|---|
| Aspetto visivo | Perlage brioso, fine e persistente. Spuma soffice e cremosa. |
| Profumo | Accattivante e complesso, riflette i sentori aromatici che ricordano la mela, la pera e leggere sfumature floreali. |
| Gusto | Molto sapido, leggermente morbido e asciutto. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|--------------------|-------------|
| Alcool | 11,50% Vol. |
| Residuo zuccherino | 17,00 g/l |
| Acidità totale | 6,00 g/l |

Abbinamento

Si consiglia come aperitivo e con antipasti delicati, ideale con i frutti di mare e le carni bianche.

Conservazione

Mantenuto a temperatura tra i 12° ed i 16°C e in ambiente oscurato, può dare grandi soddisfazioni anche al secondo anno di vita.

Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Extra Dry.

Temperatura di servizio

Tra gli 8°-10°C si accosta con piacevolezza al suo ruolo.