



Valdobbiadene DOCG Collinaris Extra Dry

Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

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
Presa di spuma	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage vivace e brioso. Spuma soffice e cremosa.
Profumo	Delicatamente fruttato.
Gusto	Asciutto ed equilibrato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,00% Vol.
Residuo zuccherino	13,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Più che mai indicato alla miscita fuori pasto e come aperitivo.

Conservazione

Tra i 12° ed i 16°C mantiene le sue caratteristiche giovanili nell'anno successivo alla presa di spuma ed imbottigliamento.

Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Collinaris.

Temperatura di servizio

Tra gli 8°-10°C esprime al meglio le sue caratteristiche.