



Valdobbadiene DOCG Extra Dry

Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

Zona di origine	Valdobbadiene
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 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

Valdobbadiene DOCG Extra Dry.

Temperatura di servizio

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