



Valdobbadiene DOCG Extra Brut Franco

Prosecco Superiore Millesimato
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

Zona di origine	Valdobbadiene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata, doppio capovolto
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 molto fine e persistente Spuma soffice e cremosa.
Profumo	Ha profumi iniziali vivaci, dalle ampie note floreali e di frutta fresca, mela e pera appena tagliate; per proseguire poi con sensazioni di frutta matura ed arrivare ad un finale agrumato e di mandorla amara.
Gusto	Asciutto per la totale assenza di zuccheri residui, tuttavia rotondo, sapido ed armonico.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	Assente
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Spumante di struttura importante, può essere degustato a tutto pasto, ma è particolarmente indicato in abbinamento a piatti di carattere, dai sapori intensi, in particolare con pietanze a base di frutti di mare o crudità, esalta la sua raffinatezza grazie all'azione sgrassante, che lascia una fresca sensazione sul palato.

Conservazione

Mantenuto a temperatura dai 12 ai 16°C in ambiente oscurato, può dare grandi soddisfazioni anche al secondo anno di vita.

Per la carta dei vini

Valdobbadiene DOCG Extra Brut Franco Millesimato

Temperatura di servizio

Servito tra gli 8-10°C esprime il meglio di sé.