



Valdobbadiene DOCG Extra Dry

Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEMA 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
Presenza di spuma	"Metodo Charmat"

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage brioso, fine e persistente Spuma cremosa e soffice.
Profumo	Accattivante e complesso, riflette sentori aromatici che ricordano la mela, la pera con 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

In assenza di luce con temperature tra i 12 e i 16°C da consumarsi entro il secondo anno.

Per la carta dei vini

Valdobbadiene DOCG Extra Dry

Temperatura di servizio

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