



Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG Extra Dry

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14 ed i 16 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante, con bollicine fini. Profumo di buona intensità, lievemente aromatico, con sentori di mela renetta. Gusto avvolgente, sostenuto da vibrante acidità e sapidità ed una gioiosa bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, accompagna stuzzichini e antipasti soprattutto se particolarmente sapidi o piccanti.



UVE



Glera

ZONA
DI PRODUZIONE



Colline fra
Valdobbiadene
e Conegliano

ALTITUDINE



150 - 400
mt. s.l.m.

TIPOLOGIA
DEL TERRENO



Origine morenica,
poco profondo,
con arenarie
e conglomerati

SISTEMA
DI ALLEVAMENTO



Sylvoz,
Cappuccina

DENSITÀ
DELL'IMPIANTO



3.000 - 5.000
piante per ettaro

EPOCA
DI VENDEMMIA



Seconda metà
di settembre

GRADO ALCOLICO



11,00 % vol.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



8 - 10 °C

BICCHIERE
CONSIGLIATO



Tulipano
di medie dimensioni
a bocca richiudente

POTENZIALE
EVOLUTIVO



2/3 anni

CARTONE



6 / 3 bottiglie

FORMATI



75 cl