

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “52” Extra Dry

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ALTITUDINE:	300 - 500 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz, Cappuccina
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 3/1
FORMATO (CL):	75 - 150

SCHEDA TECNICA

La cuvée viene posta in autoclave a fermentare ad una temperatura controllata di 13 °C, per preservare il potenziale aromatico della materia prima e garantire un'ottima espressione delle caratteristiche dei lieviti. Una volta giunti alle condizioni desiderate di sovrappressione e residuo zuccherino si procede a inibire i lieviti. Lo spumante resta ad affinare in autoclave a contatto con i lieviti per circa tre mesi, quindi viene preparato all'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

È un vino fresco e giovane dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso ricorda gli aromi floreali del pesco e dell'acacia, e quelli fruttati con sentori di mela renetta ed ananas. Al gusto armonico, risulta fresco ed elegantemente morbido, con un perlage di estrema finezza che veicola l'intensità aromatica e avvolge la lingua ed il palato in sensazioni gustative affascinanti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ideale con appetizers sfiziosi e succulenti e ben si abbina ad un tutto pasto di piatti delicati.

Valdobbiadene Prosecco Superiore “52”

