

Prosecco Superiore "52" Extra Dry Valdobbiadene D.O.C.G.

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	300 - 500 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 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 - 4/1
FORMATO (CL):	75 - 150

SCHEDA TECNICA

La cuveè 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 un mese e mezzo, 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 di 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.

Prosecco Superiore "52"

