

## Prosecco Superiore Extra Dry Valdobbiadene D.O.C.G.

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	200 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di 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
FORMATO (CL):	75

### 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 di 8°-10° C 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 scarico, con bollicine fini. Profumo di buona intensità, lievemente aromatico, con sentori di mela renetta. Gusto molto morbido, sostenuto da buona acidità e sapidità ed una facile bevibilità.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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

Prosecco Superiore Extra Dry

