

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Colline fra Valdobbiadene e Conegliano
ALTITUDINE:	150 - 400 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Di 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:	11,50 % 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
FORMATO (CL):	75 - 150

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.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

