

Prosecco Superiore Extra Brut Valdobbiadene D.O.C.G.



Vino dal colore paglierino, limpido, con un perlage fine e persistente, ha un residuo zuccherino ridotto al minimo per preservarne la purezza. È un vino elegante. Ottimo come aperitivo, può accompagnare piatti a base di pesce e crostacei. Molto raffinato l'abbinamento con dolci a base di cioccolato.

Limpid wine in straw-yellow colour, with a fine and persistent perlage. Its purity is ensured by a minimum residual sugar. Elegant and suitable as aperitif drink, it is best served with fish or seafood dishes. Also an ideal and refined complement to chocolate cakes.

Temperatura Di Servizio: 6/8°C
Serving Temperature: 6/8°C

Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.
Gradation: 11,5 % vol.



ZONA DI ORIGINE:
Conegliano Valdobbiadene

VITIGNO:
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:
All'olfatto richiama ricchi sentori di agrumi e frutti bianchi

GUSTO:
Fresco, assolutamente secco e sapido

PRODUCTION AREA:
Conegliano Valdobbiadene

GRAPES VARIETY:
Glera

TIME OF HARVEST:
Handmade harvest in September

MAXIMUM YIELD PER HA:
135.000 kg./ha

VINIFICATION:
Off-skins with soft pressing fermentation

PRIMARY FERMENTATION:
Static decantation followed by temperature-controlled fermentation

SECONDARY FERMENTATION:
40 days

SPARKLING WINEMAKING METHOD:
Refermentation in 25 or 50-hl pressure tanks according to the Charmat method

BOUQUET:
Rich aroma with scents of citrus and white-pulp fruit.

TASTE:
Refreshing and absolutely dry, with full-flavoured structure.

Prosecco Superiore Extra Brut Valdobbiadene D.O.C.G.