

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



Vino dal colore paglierino, tendente al verdolino e impeccabile in limpidezza. Ha un intenso profumo di mela e pera di finissima qualità. È abboccato e fresco, snello e leggero di alcol. Per la sua versatilità può aprire e chiudere un pranzo e rallegrare ogni momento della giornata.

Semi-dry wine in strawyellow colour with light green hues, unique for its limpid tones. Characterised by a persistent aroma of apple and pear, it is refreshing and delicate, with low alcohol content. It may be served both at the beginning or the end of meals, to cheer up special moments.



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 sentori di mela e pera

GUSTO:
Armonioso e delicato, dalla piacevole sapidità

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:
Generous notes of apple and pear.

TASTE:
Harmonious and delicate, pleasantly full-flavoured

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