



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

Valdobbiadene D.O.C.G.



Temperatura di servizio: 6/8°C
Gradazione Alcolica: 11,5% vol.

Serving Temperature: 6/8°C
Gradation: 11,5% vol.

Vino dal colore giallo paglierino scarico. Si presenta al gusto di frutta bianca (pera) con un retrogusto aromatico di mandarino, dalla struttura rotonda. Il profumo è di miele, biancospino e pera matura. Ottimo per ogni momento della giornata, in particolare per brindisi e festeggiamenti.

Wine in pale straw-yellow colour, characterised by fruity flavours and generous notes of pear, with an aromatic tangerine aftertaste. Its round structure is completed by a gentle aroma of honey, ripe pear and hawthorn blossoms. Perfect for every occasion, and particularly suitable for toasts and parties.

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 delicate note di frutta bianca pera e pesca, lievi sentori di biancospino

GUSTO:

Al palato risulta morbido e avvolgente con un delicato retrogusto di miele

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:

Delicate notes of stone fruit and pear, with slight hints of hawthorne flowers

TASTE:

Soft and mouthfilling, it presents a delicate apple aftertaste