al Canevon

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

Valdobbiadene DOCG

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

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

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 straw-yellow 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.

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