



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



origine uve	vigneti della famiglia sulle colline di Valdobbiadene ai piedi del Monte Cesen
uve	Glera e biotipi locali
sistema di allevamento	Cappuccina, Guyot doppio
vendemmia	settembre, fatta a mano
vinificazione	pressatura soffice e decantazione statica
prima fermentazione	in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati
affinamento in vasca	acciaio e cemento da 30 a 180 giorni
presa di spuma	metodo charmat
affinamento in bottiglia	da 30 a 120 giorni
alcol	11,50 % vol.
zuccheri	14 - 16 g/l
acidità	5,20 - 5,60 g/l
sensazioni	colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. All'olfatto prevalgono i fiori, d'acacia, di vite e il glicine. Fruttati dove prevale la mela matura, la pera Abate e la pesca gialla. Un gusto armonico che trasmette equilibrio al palato.
temperatura di servizio	5 / 7 °C
conservazione	massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale