



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - EXTRA DRY

La versione "classica", fresca e ricca di profumi, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore paglierino e brillante, ravvivato dal perlage minuto e persistente, lo rende armonico e vellutato. Un vero suggello ai momenti gioiosi della vita. Da apprezzare servito a 7-9 ° C con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi, carni bianche e naturalmente in tutti i momenti di festa.

COLORE

giallo paglierino, reso brillante dal perlage minuto e persistente

AROMA

vivace, delicato e ricco di profumi di frutta, mela, pera ed un sentore di agrumi che sfumano nel floreale

STRUTTURA

morbida, piena e convincente

SAPORE

buon corpo, delicato e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente

VITIGNI

"Glera" (nome storico del Prosecco)

UBICAZIONE

all'interno dell'area delimitata dalla legge istitutiva della D.O.C.G.

ORIENTAMENTO

sui versanti meridionali, ad un'altitudine compresa fra 150 e 300 metri

TERRENO

collinare, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto

RESA

135 q.li/ha

VENDEMMIA

manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg.

PRESA DI SPUMA

metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

ACIDITÀ TOTALE

6,00 gr/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,00 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

15,50/ 18 gr/lit +/- 0,1

PRESSIONE AFROM.

5,50 bar +/- 0,5

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L

NOZIONE

esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia

