

L' EXTRABRUT

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO

Giallo paglierino con delicati riflessi verdolini e un perlage sottile e brioso, al naso propone note di mela gialla e pesca bianca, con lievi accenni agrumati e di fiori d'acacia. Al palato svela una decisa sapidità che, sostenuta dalla piacevole struttura acida, dona grande freschezza e un finale lungo e vivace.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene-Conegliano.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 4,5 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: è l'aperitivo ideale ma è ottimo anche a pasto, abbinato a piatti di pesce, carni bianche, primi piatti a base di funghi e verdure.

Formati disponibili: 0,75 L.

Ultima revisione 01/09/2024




RUGGERI
VALDOBBIADENE