



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Questo Prosecco Superiore è un vino spumante elegante, con un raffinato bouquet aromatico, dalle intense note fruttate di mela gialla ai delicati profumi di fiori bianchi. La sua bollicina è sottile e fresca, con riflessi brillanti e incessante perlage.

Vitigno: Glera.

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano, nelle zone più vocate dell'area D.O.C.G.

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.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 16 g/l.

Alcool: 11%.

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

Abbinamenti: eccellente aperitivo, ideale per le occasioni di festa; si abbina perfettamente a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità di pesce, come gli scampi crudi.

Formati disponibili: 0,75 L.



Sistema di Qualità
Nazionale Produzione
Integrata