

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY

È un vino bianco frizzante ottenuto con uve provenienti dai nostri vigneti, vendemmiate a mano. Un vino semplice che accompagna un pasto.

UVE

Glera 100%

ZONA PRODUZIONE

Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene

TERRENO

Argillo-limoso

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud-est

VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Il vino si ottiene dalla fermentazione a bassa temperatura del mosto derivante dalla pressatura delle uve intere. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di circa 15° C per un mese

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO

Frutta fresca (mela e pera) con note di fiori bianchi e frutta tropicale

SAPORE

Vino Bianco Frizzante dalla buona leggerezza e sapidità, impreziosito da una nota acida ben armonizzata con il residuo zuccherino

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-9°C

GRADAZIONE ALCOLICA

11.0% vol

ZUCCHERI RESIDUI

11.0 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5.8 g/l

PRESSIONE

3,5 bar

