

Conegliano - Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.

EXTRA DRY



Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera 100%
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
Perlage	Bollicine sottili e numerose
Spuma	Suntuosa e spessa
Profumo	Generoso, dai sentori di frutta a pasta bianca, fiori di acacia e glicine
Gusto	Si rivela elegante e cristallino. La coinvolgente piacevolezza accompagna il sorso, rivelandone un perfetto equilibrio
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	15 gr/lt
Pressione	5,20 atm

DETERMINAZIONE	U.M.	VALORE
Densità a 20/20 C		0.99867
Carboidrati	g/100ml	1.85
Carboidrati (incluse fibre)	g/100g	1.86
Proteine	g/100ml	0
	g/100ml	0
Grassi	g/100ml	0
Sodio	Mg/l	14.00
Calorie / 100 g	Kcal/100g	68.84
Calorie / 100 ml	Kcal/100ml	68.75
Kilojoules / 100 g	Kj/100g	288.00
Titolo alcolometrico volumico	% vol	11.10
Glucosio, Fruttosio	g/l	18.50
Titolo alcolometrico volumico totale	% vol	12.21

Abbinamenti: Cucina di mare, crostacei, risotti con erbe primaverili e formaggi freschi.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt - 1,5 lt.