

## LE FADE - CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG - EXTRA DRY

*Fresco, morbido e fruttato. Si ritrova una piena corrispondenza con i profumi. Rivela un grande equilibrio, profondità, pienezza ed eleganza*

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 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
Presenza di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
.....	
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	14 gr/lit
Pressione	5,20 atm
.....	
Perlage	Fine e persistente
Spuma	Ricca e fitta
Profumo	Intenso e fruttato con richiami alla mela golden e ai fiori bianchi di acacia

**Abbinamenti:** Crostacei e frutti di mare, risotto con erbe di campo primaverili, sushi ed ogni tipo di cucina etnica e tradizionale.

**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.



INFO NUTRIZIONALI

