

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG - EXTRA BRUT

Ideale come aperitivo, accompagna eccellentemente crudità, primi piatti di mare e di terra.

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	6 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat
.....	
Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	5,20 gr/lit
Pressione	5,30 atm
.....	
Perlage	Fine e continuo
Spuma	Soffice
Profumo	Note fruttate, agrumate e floreali
Gusto	Asciutto, caratterizzato da una spiccata delicatezza ed equilibrio

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

