

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG - EXTRA DRY

Ottimo come abbinamento a piatti base di pesce, crostacei, risotti con erbe primaverili e formaggi freschi.

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	15 gr/lit
Pressione	5,20 atm
.....	

Perlage	Bollicine sottili e numerose
Spuma	Sontuosa 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
.....	

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.



INFO NUTRIZIONALI