

# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



### **Zona di produzione**

Treviso, Colline di Collalto di Susegana

### **Denominazione**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

### **Vitigni**

Glera e uve a bacca bianca

### **Vigneto**

Da vocati vigneti di uva Glera esposti a sud-ovest a 90 metri sul livello del mare su suoli argillosi.

### **Vinificazione**

Vendemmia manuale con selezione delle uve (20 settembre / 10 ottobre). Diraspatura e pressatura soffice. Fermentazione 30 giorni in serbatoi termocondizionati.

### **Affinamento**

Autoclave 60 giorni dopo la presa di spuma. Un mese di affinamento in bottiglia.

### **Note degustative**

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo delicato, fruttato intenso e floreale, ricorda i fiori di acacia. Sapore brioso, fresco ed elegante.

### **Dati analitici**

Alcol 11% Vol  
Acidità totale 5.5 - 6.5 g/l +/- 0.20  
Residuo zuccherino 14.0 - 16.0 g/l +/- 1.0

### **Gastronomia**

Ottimo come aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine pasto. Servire ben fresco a 4 - 6 °C.

### **Conservazione e invecchiamento**

Da bersi giovane