

Cod. P04

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Cru “Torri di Credazzo”



MILLESIMATO EXTRA DRY - Denominazione di Origine Controllata Garantita

Spumante raffinato. Rappresenta la migliore espressione di questo vitigno.

DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene. Proveniente dalle selezionate uve del vigneto di proprietà dell’Azienda in località “TORRI DI CREDAZZO”.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud
Altimetria del vigneto:	280 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	13.500 kg.
Vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Vino base ottenuto da uve pigiate e criomacerate secondo il Metodo Gianfranco Follador®, segue un’attenta fermentazione.
Spumantizzazione:	La presa di spuma è ottenuta in autoclave secondo il metodo Martinotti (Charmat) con una fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore:	Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente.
Profumo:	Elegante all’olfatto, con sentori di mela, pesca e petali di rosa.
Sapore:	Morbido di buon corpo, sapido e appagante.
Abbinamenti:	Ottimo aperitivo e con primi piatti a base di pesce e crostacei.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	13 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	278 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

