

Cod. P02

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

MILLESIMATO EXTRA DRY - Denominazione di Origine Controllata Garantita

La passione per il vino e l'orgoglio di appartenere al nostro storico Terroir hanno dato origine a questo elegante Millesimato Extra Dry D.O.C.G.



DATI TECNICI

Uve:	100% Glera.
Zona di produzione:	Regione Veneto, provincia di Treviso, Valdobbiadene.
Terreno:	Argilloso, calcareo.
Esposizione dei vigneti:	Sud-ovest.
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 fine e persistente.
Profumo:	Fruttato con chiara percezione di mela golden, pesca, pera, con sentore floreale di glicine.
Sapore:	Fragranza piena e piacevole con elegante equilibrio di sapori.
Abbinamenti:	Aperitivo per eccellenza. Ottimo per piatti a base di pesce e crostacei; a fine pasto con biscotti.
Temperatura di servizio:	8° C.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	15 g/l
Acidità Totale:	6 g/l
Pressione:	5,5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml – 3000 ml

VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	280 KJ / 68 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

