

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:	250 mt s.l.m.
Sistema di allevamento:	Doppio capovolto.
Produzione u/ha:	13,500 kg.
Vendemmia:	Fine Settembre/Ottobre.
Spumantizzazione:	Charmat lungo. Dopo una macerazione a freddo per 12-18 ore si procede alla presa di spuma tramite rifermentazione in autoclave per 30 giorni alla temperatura di 15-18° e successivo affinamento della durata di circa 120 giorni alla temperatura di zero gradi.

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	286 KJ / 69 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,5 g

