

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: | 250 mt s.l.m. |
| Sistema di allevamento: | Doppio capovolto. |
| Produzione u/ha: | 13,500 kg. |
| Vendemmia: | 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 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: | 9° C. |

DATI ANALITICI

| | |
|----------------------|----------------------------|
| Gradazione alcolica: | 11.5° |
| Zuccheri residui: | 14 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 | 286 KJ / 69 Kcal |
| Proteine : | <1 g |
| Grassi : | <1 g |
| Carboidrati: | 1,5 g |

