

TORRI DI CREDAZZO CRU
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO
D.O.C.G. EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cod. P04 Spumante raffinato. Rappresenta la migliore espressione di questo vitigno.

DATI TECNICI

| | |
|--------------------------|--|
| Uve: | 100% Glera. |
| Zona di produzione: | Regione Veneto, prov. 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: | 12,000 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 |

