

XZERO **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO** **D.O.C.G. EXTRA BRUT**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cod. P05 Un vino importante, in cui meglio si esprimono le note minerali provenienti dalla terra.

DATI TECNICI

Uve:	95% Glera - 5% Chardonnay.
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:	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 con riflessi verdognoli. Finissimo perlage.
Profumo:	Intenso sentore di mela verde, pera, lime, fiori freschi, agrumi. Frutti da polpa bianca che donano un gusto più delicato e maggiore finezza.
Sapore:	Struttura importante, armonico e sapidità pronunciata.
Abbinamenti:	Ideale a tutto pasto. Eccellente con grigliata di pesce perché permette di pulire bene il palato.
Temperatura di servizio:	8° C

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica:	11.5°
Zuccheri residui:	0 g/l
Acidità Totale:	5,5 g/l
Pressione:	5 bar
Formato:	750 ml – 1500 ml



VALORI NUTRIZIONALI per bicchiere 100ml

Valore Energetico	264 KJ / 65 Kcal
Proteine :	<1 g
Grassi :	<1 g
Carboidrati:	1,0 g

