



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA DRY



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene
DOCG min 85% + complementari max 15%.

VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE

L'uva, vendemmiata esclusivamente a mano, viene sottoposta a pressatura soffice con pressa pneumatica orizzontale. Il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino ottenuto affina in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva.

Il processo di spumantizzazione, con metodo Martinotti-Charvat, avviene lentamente in autoclave per circa 45 giorni a temperatura controllata con addizione di lieviti selezionati per preservarne il delicato profilo sensoriale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Profumo di frutta a polpa bianca e fiori bianchi che sfuma in delicate note agrumate. Al palato, la delicata morbidezza regalata dal suo residuo zuccherino viene sorretta da un finale fresco e sapido.

A partire dall'aperitivo, accompagna egregiamente piatti a base di frutti di mare, minestre di legumi, paste con delicati abbinamenti di verdure di stagione, formaggi freschi e carni bianche.

Servire a 6-8 °C.

TITOLO ALCOLOMETRICO

11,5% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

