

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY



Spumante sbarazzino, non impegnativo;
l'immane presenza negli aperitivi
all'aperto, a tutte le ore, particolarmente
apprezzato dai giovani consumatori.

ASPETTO

Colore giallo paglierino con
persistente e minuto perlage.

PROFUMO

Vivace, abboccato, marcato
timbro di mela acerba, agrumi e
fiori di campo.

SAPORE

Ben strutturato e persistente al
palato.

ABBINAMENTI

Ottimo aperitivo accompagna
verdure pastellate, frittore e
paste fredde. E' lo spumante
dell'estate. Convivialità, ostriche,
scampi e buone compagnie.

**CARATTERISTICHE
TECNICO-IDENTIFICATIVE**

Area di produzione
Santo Stefano, Striset.

Vitigno
Glera

Terreno
Argille marnose.

Vigneto

Pendenza 25/40%, quota
270/300 metri s.l.m., età fino 60
anni, esposizione a SUD,
intensità d'impianto 2.500
piante/ha

Forma di allevamento

Doppio capovolto tradizionale

Grappolo

Spargolo

Vendemmia

Manuale, 20 Settembre - 20
Ottobre

Temperatura Vigneto

Media Aprile/Ottobre, 17,8 °C

Resa

135 q.li/ha

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve,
fermentazione del mosto a
temperatura controllata con
lieviti selezionati. Affinamento e
sosta sulla feccia nobile in
acciaio per 3 mesi

Metodo di spumantizzazione

Metodo Martinotti o Charmat,
con rifermentazione in autoclave,
grandi recipienti a tenuta di
pressione, e a temperatura
controllata.

Presa di spuma

30-40 gg

**CARATTERISTICHE
ANALITICHE**

Alcool: 11,5% Vol

Residuo zuccherino: 13 gr/lit

Acidità totale: 6 g/lit

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Bicchieri consigliati
Calice a base ampia e ristretto
all'apice.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Conservazione

In luogo fresco, al riparo dalla
luce.