

## valdobbiadene prosecco superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
EXTRA DRY



Denominazione	Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Colore	Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente.
Profumo	Fiori d'acacia, di buona intensità con note particolari di mela, limone e pompelmo.
Sapore	Buona struttura, morbido con frutto emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni	Glera
Zona ubicazione vigneti	Conegliano - Valdobbiadene
Altitudine	350/400 mt s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	2500
Resa q.li/ha	140
Epoca vendemmia	Agosto - Settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Spumantizzazione	Charmat lungo (30-60 giorni)
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	No

### DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	65%
Acidità totale (gr/lt)	6,00 ÷ 6,20
Ph	3,15 ÷ 3,25
Zuccheri residui (gr/lt)	12 ÷ 14
Alcol svolto	11% vol

### ALTRI DATI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e in abbinamento a insalate di mare, piatti a base di pesce crudo o affumicato.
Temperatura di servizio	6-8° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.