



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE	Zona di Valdobbiadene
VITIGNO	Glera
COMPOSIZIONE DEL TERRENO	Marne e argilla
FORMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz
RESA UVA PER ETTARO	135 q.li
EPOCA DI VENDEMMIA	Settembre
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
SPUMANTIZZAZIONE	In autoclave con metodo Charmat o Martinotti
TITOLO ALCOLOMETRICO	11,50% VOL.
RESIDUO ZUCCHERINO	16 g/lit
ACIDITA' TOTALE	5,50 g/lit

Colore paglierino brillante, scarico di tinta, perlage intenso e continuo a grana fine, gentile e fresco dal caratteristico profumo di fiori. Sapore armonioso e rotondo.



Un'esclusiva nazionale

