

PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY



Abbinamenti

Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittiture e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori frutti di stagione. Eccellente l'abbinamento con pesce crudo quali ostriche tartufi e scampi.

Temperatura di servizio

6 – 8 C.

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Millesimato Extra Dry.

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 ENOLOGICI

Pressatura: molto soffice

Tecnica di spumantizzazione: charmat lungo (75/90 giorni)

Fermentazione Malolattica: no

Affinamento: no

Durata maturazione: 45 giorni prima della commercializzazione



> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 65%

Estratto secco (gr/lt): 19,00

Acidità totale (gr/lt): 5,90

Ph: 3,10

Zuccheri residui (gr/lt): 14

Alcol svolto: 11,50% vol

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Prosecco 100% Raccolto Manualmente

Zona ubicazione vigneti: Guia di Valdobbiadene

Altitudine: 350/400 metri s.l.d.m.

Tipo di suolo: argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Sylvoz doppio capovolto

Ceppi/ha: 2500

Resa uva q.li/ha: 100 q.li/ha

Epoca vendemmia: metà settembre