



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY

Prodotto da uve Glera selezionate delle colline di Valdobbiadene. Spumante dal perlage finissimo e persistente, dai profumi fruttati e delicati. Al palato risulta armonioso, morbido e leggermente aromatico. Indicato come aperitivo, con crostacei, pasti delicati, e dolcetti leggeri.

Produced with selected Glera grapes from the Valdobbiadene hills. Sparkling wine with a fine and persistent perlage, with fruity and soft aromas. On the palate, it is harmonic, soft and slightly aromatic. Suitable for aperitif, with shellfish, delicate dishes and light dry sweets.



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL INFORMATION	
ZONA DI ORIGINE	Colline o Rive Valdobbiadene
AREA OF ORIGIN	Valdobbiadene hills
VITIGNO	100% Glera-Prosecco Superiore
VARIETAL	
FORMA DI ALLEVAMENTO	Capuccina modificata
TRAINING SYSTEM	
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 settembre al 10 Ottobre
HARVEST PERIOD	From 15 September to 10 October
RESA KG PER Ha	12000 kg/Ha
YIELD IN KG OF GRAPES PER Ha	
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
WINEMAKING	In white with a soft pressing
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Metodo charmat
SPARKLING WINEMAKING METHOD	Charmat method
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRIMARY FERMENTATION	Controlled temperature with selected yeasts
PRESA DI SPUMA	50 - 40 giorni
FOAMING	30 - 40 days
AFFINAMENTO	Da 1 a 3 mesi
FINING	From 1 to 3 months

CARATTERISTICHE ANALITICHE - ANALYTICAL FEATURES	
ALCOHOL	11,5 % Vol
ALCOHOL	
RESIDUO ZUCCHERINO	15 g/l
SUGAR RESIDUE	
ACIDITA' TOTALE	5,80 g/l
TOTAL ACIDITY	

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE - ORGANOLEPTIC FEATURES	
COLOUR	Giallo paglierino luminoso con riflessi verdi <i>Bright straw yellow with light green notes</i>
PERLAGE	Fine e persistente <i>Fine and persistent</i>
SPUMA	Cremosa
MOUSSE	<i>Creamy</i>
PROFUMO	Elegante, delicato, fruttato e floreale
BOUQUET	<i>Elegant, delicate, fruity and floral</i>
GUSTO	Fresco, armonico e vellutato
TASTE	<i>Fresh, well-balanced and creamy</i>

CONSERVAZIONE E SERVIZIO - STORAGE AND SERVICE	
CONSERVAZIONE	In verticale, in ambiente fresco non umido e senza luce
STORAGE	<i>Bottles should be kept upright in a cool and dark place</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7°C
SERVING TEMPERATURE	

ABBINAMENTO - FOOD MATCHING	
Indicato come aperitivo, con crostacei, macedonia di frutta e dolcetti leggeri	
<i>Suitable with aperitif, with shellfish, fruit salad and light dry sweets</i>	

COME INDICARE SULLA CARTA VINI - HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST	
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry (Dal Din Vidor)	