



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY**

COLORE

Giallo paglierino, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Aroma vivace, delicato e ricco di profumi di frutta, mela, pera ed un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura morbida, piena e convincente. Buon sapore, delicato e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4 °C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

15,5-18,0 g /lit +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit | Magnum 1,5 lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9° C

ABBINAMENTI

Da apprezzare servito con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR

Brilliant straw colour with a fine and persistent perlage.

BOUQUET

Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas and a scent of lemon and flowers. Delicate, full and firm structure. Full bodied, both delicate and dry thanks to its well-balanced acidity.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual, at the end of September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method, cold tartaric stabilization (4 °C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

15,5-18,0 g /lit +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit | Magnum 1,5 lit

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

It goes well with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese and white meats.