



VINODIVINO

SCHEDA TECNICA

**PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY**

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene DOCG

Terreno: argilloso, calcareo, subalcalino

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio sulla feccia nobile

Presa di spuma: rifermentazione in autoclave, a temperatura controllata, per almeno 75 giorni su lieviti selezionati, in seguito stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Profumo: fruttato, con spiccati sentori di mela e frutta bianca

Sapore: cremoso in bocca, con un retrogusto piacevolmente fruttato

Gradazione: 11,50 %

Acidità: 7,2g/l

Amabilità: 16,5 g/l

Formato: 0,75lt

Confezione: cartoni da 6 bottiglie stese

Abbinamenti gastronomici: vino grasso, sapido con un finale lungo, ottimo come aperitivo, con i primi piatti e con crostacei