



## **Società Agricola Ieio Nino**

*Scheda tecnica*

### **PROSECCO BIOLOGICO CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY**

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene DOCG

**Terreno:** altamente calcareo, colline moreniche

**Raccolta:** manuale

**Uve:** 100% glera da coltivazione biologica

**Vinificazione:** in bianco secondo il metodo Charmat, con fermentazione e presa di spuma per almeno 60 giorni a bassa temperatura

**Affinamento:** in acciaio

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

**Profumo:** fruttato con sentori di mela verde e fiori di campo, delicato ed elegante

**Al palato:** gusto armonico di mela verde, buona acidità e corposità

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Zuccheri:** 16g/l

**Formato:** 0,75lt

**Confezione:** cartoni da 6 bottiglie distese

**Abbinamenti gastronomici:** vino biologico perfetto come aperitivo o per accompagnare risotto, frutti di mare o ogni tipo di dolce.