



**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

**Presatura 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