



EXTRA DRY MILLESIMATO



Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Farra di Soligo*

Tipologia: *spumante Extra Dry Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *vigneto "Rive dei Nardi" Collagù, Farra di Soligo*

Vigneto

Suolo: *argilloso - calcareo*

Altezza/esposizione: *220-300m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco, con pressatura soffice, presa di spuma con metodo Charmat*

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *17 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente*

Olfatto: *fresco, fruttato con note di mela e pesca, fiori di glicine e acacia*

Gusto: *armonioso, eccellente sapidità*

Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Superiore

Agency & Wine Tasting
Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia
Tel. +39 348 226 2961
Email: info@emporiosuperiore.it
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE