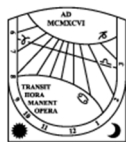


RONFINI



EXTRA DRY

Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo*

Area: *Col San Martino, Collalto*

Vigneto

Suolo: *colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia*

Altezza/esposizione: *150/350m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco con fermentazione a bassa temperatura, presa di spuma con metodo Charmat*

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *14 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *fruttato fresco con note di mela e pera, finale di frutta esotica*

Gusto: *sapido, pieno ed equilibrato, persistente*

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