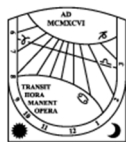


RONFINI



EXTRA DRY MILLESIMATO



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

Tipologia: spumante Extra Dry Millesimato

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: 17 g/l

Al Calice

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

Olfatto: fruttato di mela gialla, 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