

EXTRA DRY



Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di San Pietro di Barbozza*

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline di San Pietro di Barbozza*

Vigneto

Suolo: *terreni ricchi di argille e marne*

Altezza/esposizione: *200-250m 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 (90 gg in autoclave)*

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *16 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino con riflessi verdi, fine ed elegante perlage*

Olfatto: *profumi di mela, frutta bianca e floreale*

Gusto: *vivace ed equilibrato con lunga e gradevole persistenza aromatica*

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