



R·E·B·U·L·I



EXTRA DRY

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

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *Valdobbiadene, Vittorio Veneto*

Vigneto

Suolo: *calcareo, argilloso*

Altezza/esposizione: *200/250m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale con cernita delle uve*

Cantina

Vinificazione: *in bianco a temperatura controllata, affinamento e sosta in acciaio, presa di spuma con metodo Charmat (60 gg)*

Grado alcolico: *11% vol.*

Residuo zuccherino: *16 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine*

Olfatto: *fruttato di mela Golden e pera Kaiser, sentori di albicocca; floreale di fiori d'arancio; balsamico di dragoncello, note minerali*

Gusto: *morbido, intenso e avvolgente. Equilibrato e persistente al palato con finale piacevolmente minerale*

*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