



EXTRA DRY

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

Tipologia: spumante Extra Dry

Uve: Glera 100%

Area: collina "Col Del Sas" e vigneti tra Conegliano e Valdobbiadene

Vigneto

Suolo: argille, conglomerati

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

Resa: 135 q/ha

Sistema di allevamento: Doppio Capovolto

Vendemmia: manuale

Cantina

Vinificazione: in bianco con fermentazione a bassa temperatura, presa di spuma con metodo Charmat (min. 45 gg)

Grado alcolico: 11% vol.

Residuo zuccherino: 15 g/l

Al Calice

Vista: giallo paglierino brillante

Olfatto: fruttato, mela e pera, sentori di crosta di pane

Gusto: morbido e armonico

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