

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Extra Dry

NOME DEL VINO

Prosecco DOCG

TIPO DI VINO

Vino Spumante Extra Dry

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Zona DOCG Conegliano e Valdobbiadene

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

I famosi vigneti DOCG sorgono su colline di arenarie rosse e ghiaiose, sul limitare dolomitico. Si estendono lungo la fascia collinare pedemontana sui pendii irti ed assolati il cui clima viene influenzato dalle brezze marine

VARIETÀ DI UVA

Glera

TENORE ALCOLICO

11,5% vol.

ZUCCHERI

14 g/l

ACIDITÀ

5,5 g/l

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve scelte, pressate a freddo e mosti fermentati a temperatura controllata

CAPACITÀ

0,75 lt.



“

Le dolci e uniche colline tra Conegliano e Valdobbiadene sono la culla delle uve che danno vita a questo armonioso Prosecco

”

COLORE

Di un brillante giallo paglierino dal perlage vivace e persistente

PROFUMO

Al naso è fresco ed elegante, si distinguono note fruttate di mela e pera e sentori floreali di glicine in perfetta armonia con gli aromi più decisi degli agrumi che impreziosiscono questo sofisticato bouquet

SAPORE

Originario della zona collinare Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Unesco, questo vino in declinazione Extra Dry ha un gusto tradizionale. In bocca aromaticità e sapidità coesistono in perfetta armonia. Vivacemente acidulo al palato è morbido e al tempo stesso asciutto

ABBINAMENTI

Servito fresco eccelle come aperitivo tanto in contesti mondani quanto in altri più tradizionali, consacrando come vino versatile, idoneo a molteplici occasioni d'uso. Si propone con minestre di legumi e verdure, formaggi freschi o poco stagionati e pollame. Aprezzabile anche con piatti raffinati a base di frutti di mare e primi con delicati sughi di carne. Aragoste, caviale e capesante rappresentano invece l'abbinamento più adatto ad occasioni formali

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C