



# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



Il prosecco è uno dei più conosciuti spumanti italiani. E' ottenuto da uve Glera coltivate nella zona storica di produzione Valdobbiadene.

#### LE UVE

Glera.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Territorio collinare nella fascia compresa tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Guyot.

#### VENDEMMIA

La vendemmia ha luogo nel mese di settembre.

#### VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice. Una prima lenta fermentazione ha inizio in serbatoi di acciaio con l'utilizzo di lieviti selezionati al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Segue il processo di spumantizzazione in autoclave che dura circa due mesi. Il vino affina per un breve periodo in bottiglia prima della commercializzazione.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

E' un vino con delicati sentori fruttati e floreali, un'acidità persistente e un corpo equilibrato. Questo spumante esprime tutto il suo carattere fino a 10-12 mesi dalla data di imbottigliamento.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

1 anno in bottiglie coricate in orizzontale al buio, alla giusta temperatura ed umidità.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Dagli antipasti a tutto pasto, sempre che sia abbinato a carni bianche o pesce. La sua freschezza ed aromaticità lo rendono particolarmente adatto come aperitivo, ai piatti a base di pesce, ai frutti di mare, dove non si vogliono coprire gli aromi delicati ma avere freschezza gustativa.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.

