

# VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

EXTRA DRY

<b>Vitigno:</b>	Glera
<b>Zona di produzione:</b>	Valdobbiadene (TV)
<b>Composizione del suolo:</b>	Suoli collinari morenici
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot, cappuccina modificata Valdobbiadene
<b>Clima:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
<b>Vinificazione:</b>	- in bianco con pressatura soffice - raccolta solo manuale - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
<b>Profilo organolettico:</b>	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Delicato profumo di pesca, mela, pera, frutta fresca in genere e floreale di glicine. Al gusto si presenta vellutato, morbido, sapido e di buona acidità.
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale per tutti i momenti della giornata, come aperitivo, primi piatti, piatti a base di pesce.
<b>Spumantizzazione:</b>	In autoclave con Metodo Charmat
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	In verticale per 2 mesi
<b>Temperatura di servizio:</b>	5-7 °C
<b>Residuo zuccherino:</b>	18%



0,75 lt. 1,5 lt.



[www.stramare.com](http://www.stramare.com)