VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY INCONTRI

Denominazione: Valdobbiadene Superiore

Classificazione: Valdobbiadene Prosecco Superiore Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipologia: Spumante

Uve: 100% Glera

Tipo di terreno: moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia

Esposizione: alta collina rivolta a sud

Epoca vendemmia: fine settembre **Vinificazione** Le uve vendemmiate vengono diraspate e pressate sofficemente.

I mosti ottenuti vengono posti in recipienti di acciaio dove a temperatura controllata avviene la vinificazione.

Il vino viene posto in autoclavi d’acciaio per la spumantizzazione, che si protrae per almeno 90 giorni.

Alcol: 11,50%

Acidità Totale: 5,50% circa

Residuo Zuccherino: 17,50 g/l

Vista: giallo paglierino, perlage fine e persistente

Olfatto: delicatamente fruttato e floreale

Gusto: equilibrato dai toni eleganti e al tempo stesso asciutto grazie ad un’acidità ben presente

Servizio: ideale servito a 7-9 °C; bicchiere consigliato calice Riedel specifico per il Prosecco di Conegliano

Valdobbiadene che ne valorizza sia il perlage che l’olfatto

Conservazione: al fresco e al buio

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, può accompagnare pranzi delicati anche a base di pregiati crostacei.