

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



Tipo di terreno: I suoli del Conegliano Valdobbiadene hanno un'origine molto antica, che risale al sollevamento dei

fondali marini e lacustri; sono profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e talvolta ferro.

Dove il ghiacciaio non ha agito, si sono mantenuti suoli di origine marina, composti di marne e arenarie, meno profondi

e più filtranti. Ciò determina una coesistenza di molti tipi di terreni diversi ma anche una diversa conformazione delle

colline, ora più dolci, nell'area di Conegliano, ora più ripide e completamente esposte a sud in quella di Valdobbiadene.

I suoli sono originati da sollevamento dei fondali marini e costituiti da argille, arenarie e marne

Esposizione: i vigneti sono orientati verso sud-ovest

Epoca vendemmia: la vendemmia manuale avviene nella seconda e terza settimana di settembre

Vinificazione: la vinificazione è effettuata in bianco con pressatura soffice delle uve, la fermentazione in recipienti

d'acciaio (autoclavi) a temperatura controllata. La tecnica di spumantizzazione utilizzata è il metodo Martinotti

Note di degustazione

Vista: il vino appare di un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il "perlage", caratteristica tipica dei

vini spumanti apprezzabile con la formazione di tante piccole bollicine, è fine, persistente e cremoso

Gusto: al palato il vino è ricco di sentori fruttati in particolare d'agrumi, è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad

una vivace acidità

Servizio: la temperatura di servizio che maggiormente esalta questo vino è tra i 8 e i 10° C

Abbinamenti: si apprezza servito con minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi

freschi e carni bianche, soprattutto pollame