

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY BIO VEGAN STEFANY



**Area di produzione:** Colline di Valdobbiadene e Conegliano.

**Le uve:** Glera 100%.

**Vinificazione:** La prima fase prevede una tradizionale vinificazione in bianco, tenendo le temperature comprese tra i 15-17 °C per preservare la qualità delle uve. In un secondo momento viene attuata la fermentazione naturale in cisterne d'acciaio a temperatura controllata per almeno 60gg.

**Atm.** 4,5.

**Grado alcolico:** 11% vol.

**Zuccheri:** 18gr/lit

**Acidità totale:** 5,4gr/lit

**S02:** 110 mg/l

**Perlage:** Fine.

**Colore:** Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti.

**Sapore:** Fresco, delicato, piacevolmente elegante.

**Profumo:** Armonico, fruttato con note di fiori di campo e acacia.

**Abbinamenti:** Classico vino da aperitivo. Ottimo con antipasti di pesce crudo e primi piatti di pesce.

**Temperatura di servizio:** 4/6 °C.