

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO- EXTRA DRY



## ZONA DI PRODUZIONE

Alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo

## VITIGNO

Glera

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1.

## VENDEMMIA

Seconda quindicina a settembre

## VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox

## PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 gg.

## SPUMANTIZZAZIONE

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.

## COLORE

Giallo paglierino

## PERLAGE

Fine e persistente

## BOUQUET

Delicato, fruttato ed aromatico

## RESIDUO ZUCCHERINO

17 gr/L

## ALCOL

11% Vol.

## ACIDITA'

6 gr/L

## PRESSIONE

5,5 BAR

## NOZIONE

Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati con note fruttate e floreali che ricordano il glicine e la rosa.

Gusto armonioso e fragrante. Eccellente aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto, si abbina specialmente con antipasti e cucina di mare. Temperatura di servizio 6° - 8°C.



*Gocce  
di Perle*