



VALDOBBIADENE EXTRA DRY PROSECCO SUPERIORE DOCG

Dalle uve dei nostri vigneti di collina più assolati e protetti dai boschi, è un vino dalla fresca aromaticità, ricco di profumi con sentori di agrumi che sfumano nel floreale, in bocca morbido ed asciutto.

From the grapes of our sunnier vineyards protected by woods, it is a wine from fresh aromas, rich flavors with scents of citrus fruit which fades into the floral. The flavor is soft and dry.

VITIGNO	100% Glera
<i>Varietal</i>	
ZONA DI PRODUZIONE	Area DOCG Valdobbiadene (vigneti di proprietà)
<i>Area of origin</i> DOCG Valdobbiadene Area (family-owned vineyards)	
VINIFICAZIONE	In bianco, con pressatura soffice e resa massima 70%
<i>Winemaking</i> Winemaking Off skins using soft pressure with a maximum yield of 70%	
SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat (autoclave)
<i>Sparkling winemaking method</i> Charmat Method (autoclave)	
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
RESIDUO ZUCCHERINO	15 - 16 g/l
<i>Sugar residue</i>	
PRESSIONE	4,8 - 5,2 atm.
<i>Pressure</i>	
COLORE	Giallo paglierino con perlage fine e persistente
<i>Colour</i> Straw yellow with a fine and persistent perlage	
PROFUMO	Delicato, elegante e fruttato, preponderante la mela, con sentori di pera
<i>Bouquet</i> Delicate, elegant and fruity, strong fragrance of apple, with hints of pear	
GUSTO	Elegante, equilibrato, aromatico, con struttura raffinata e invitante
<i>Taste</i> Elegant, balanced, aromatic, with a refined and inviting structure	
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo e tutto pasto, da bersi in compagnia a tutte le ore
<i>Food affinities</i> Ideal as an aperitif and for any meal, to drink with friends at any time	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8° - 10° C
<i>Serving temperature</i>	