



VALDOBBIADENE EXTRA BRUT PROSECCO SUPERIORE DOCG

Dalle uve dei nostri vigneti di collina, è uno spumante con bollicine stuzzicanti dal sentore di agrumi e note vegetali fresche.

From the grapes of our hillside vineyards, it is a sparkling wine with tantalizing bubbles with a scent of citrus and fresh vegetable notes.

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	0 g/l
<i>Sugar residue</i>	
PRESSIONE	5 - 5,5 atm.
<i>Pressure</i>	
COLORE	Paglierino brillante, con riflessi verdi
<i>Colour</i> Brilliant straw yellow with green highlights	
PROFUMO	Complesso ed elegante, con sentori di mela verde e di fiori di limone
<i>Bouquet</i> Complex and elegant, with hints of green apple and lemon flowers	
GUSTO	Deciso, complesso e sapido
<i>Taste</i> Strong flavour, complex and sapid	
ABBINAMENTI	Ideale a tutto pasto per accompagnare elegantemente i piatti di pesce, anche crudo
<i>Food affinities</i> Ideal for the entire meal as an elegant accompaniment to fish dishes, including raw fish	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7° - 9° C
<i>Serving temperature</i>	