



# VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE

### DOCG EXTRA DRY



#### LE UVE

Glera.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Coltivati nella zona Docg di Conegliano Valdobbiadene.

#### ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Altitudine di circa 100 e i 200 metri s.l.m. con esposizione sud-est. La pendenza delle colline e l'esposizione alle correnti di aria fresca che scendono dalle Prealpi trevigiane, favoriscono la sanità delle uve che, all'interno di questo microclima, maturano più velocemente mantenendo un più alto contenuto zuccherino e un'ottima acidità.

#### CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Di origine morenica con conglomerati di marna, ricchi in ferro.

#### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

A spalliera con sistema doppio capovolto.

#### VENDEMMIA

A mano, tra la seconda e terza settimana di settembre.

#### VINIFICAZIONE E SPUMANTIZZAZIONE

Alla fermentazione del vino base, condotta a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, segue poi la fase di presa di spuma con metodo Charmat, a basse temperature della durata di circa 60 giorni; Segue affinamento in bottiglia di circa un mese.

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Un millesimato elegante e armonioso, si caratterizza per un perlage fine e piuttosto persistente. Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Al naso è pulito, con note di pesca bianca matura e profumi di glicine. Al palato esprime un'ottima struttura e tipicità aromatica. Il retrogusto è lungo e persistente.

#### CONSERVAZIONE OTTIMALE

Entro 18 mesi - bottiglie coricate al fresco e al buio.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tradizione veneta: aperitivo con antipasti di pesce crudo, risotto allo zafferano In genere: primi piatti e carni bianche.

**ALLERGENI:** Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum



# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



#### VARIETIES

Glera.

#### PRODUCTION DISTRICT

Grown in the Conegliano Valdobbiadene DOCG zone.

#### ALTITUDE AND ASPECT

The vineyards face south-east and lie at altitudes of approximately 100 and 200 metres above sea level. The slopes of the hills and their exposure to the currents of cool air that descend from the Treviso Prealps ensure sound grapes, which ripen more rapidly in this mesoclimate, retaining a higher sugar content and excellent acidity.

#### TYPE OF SOIL

Iron-rich morainic soil with marly conglomerate.

#### TRAINING SYSTEM

Vertical trellised with the double-arched cane system.

#### HARVEST

The grapes are handpicked between the second and third weeks of September

#### WINEMAKING METHOD AND REFERMENTATION

The base wine is fermented at a controlled temperature with cultured yeasts and subsequently refermented at a low temperature for approximately 60 days using the Charmat method. The wine remains in the bottle for another month before release.

#### SENSORY PROFILE

An elegant, well-orchestrated vintage wine, characterized by a fine, persistent bead. Pale straw yellow with soft greenish highlights. The clean nose offers notes of ripe white peaches and hints of wisteria. On the palate it displays excellent structure, well-typed aromas, and a long, lingering finish.

#### RECOMMENDED CELLARING

Up to 18 months in bottle, laid down in a cool, dark place.

#### FOOD PAIRING

Traditional Veneto dishes: ideal as an aperitif with raw fish antipasti, saffron risotto.

In general: starters and white meats.

**ALLERGENS:** Contains sulphites.



375 ml



750 ml



1,500 ml  
Magnum

184