



## Valdobbiadene PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

### EXTRA DRY

Prodotto da uve selezionate delle colline di Valdobbiadene. Spumante dal perlage finissimo e persistente, dai profumi avvolgenti, con sentori di mela e glicine. Al palato risulta armonioso morbido leggermente aromatico. Graditissimo come aperitivo, con crostacei e pesce, oppure a fine pasto, con macedonia o torte alla frutta. Ottimo a tutto pasto.

#### SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera
FORMA DI ALLEVAMENTO	Capuccina modificata
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 1 settembre a 1 ottobre
RESA KG UVA PER HA	13500 kg
VINIFICAZIONE	In bianco con pressatura soffice
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	40 - 50 giorni
AFFINAMENTO	Da 1 mese

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOHOL	11,5 % Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	13 - 14 g/l
ACIDITA' TOTALE	6,00 g/l

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino dai riflessi verdognoli
PERLAGE	Fine e persistente
BOUQUET	Fine, fresco e fruttato
SAPORE	Fresco e vellutato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 - 8 °C

Azienda Agricola **IL BORGHO DEI VETTOR**  
di Erminio Vettoretti  
Via Calmaor, 36 - 31049 San Giovanni - Valdobbiadene - Treviso  
contatti: (+39) 347.7201318 - (+39) 334.8224848  
info@ilborgodeivettor.it - www.ilborgodeivettor.it

