



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Zona di produzione: Refrontolo, lungo la 'Via Dei Cru' tra Conegliano e Valdobbiadene.

Altitudine dei vigneti: 200/300 m.s.l.m.

Vitigno: Glera 100%

Resa per ettaro: 13.5 t

Vendemmia: manuale

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

Presatura di spuma: rifermentazione in autoclave a 15°C.

Pressione: 5 bar

Perlage: fine e persistente.

Alcol: 11% vol.

Zuccheri residui: 15 g/l

Abbinamenti gastronomici: da aperitivo oppure a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.