



**PROSECCO SPUMANTE
EXTRA DRY
D. O. C. G.
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE**

Uve impiegate: Prosecco 100%

Caratteristiche del vigneto: suolo con elevata percentuale di calcare con presenza marne frammiste a conglomerati e ghiaie. Viti allevate con forma a Guyot (densità 3000-3500 ceppi per ettaro) e Sylvoz (densità 4000 ceppi per ettaro).

Criterio di produzione: uve accuratamente selezionate e raccolte a mano. Vinificazione secondo il metodo Charmat con fermentazione a temperatura controllata a 16-17°C per 25/30 giorni.

Residuo zuccherino: 17 g/l

Gradazione: 11,5 % vol.

Colore: giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdi.

Profumo: fruttato di mela matura e pera. Floreale di Acacia.

Delicato ed elegante.

Sapore: armonico e persistente, con retrogusto fruttato.

Servire: a 8°C, conservare in luogo fresco lontano dalla luce.

Grapes used: 100% Prosecco

Vineyard characteristics: highly calcareous soils, with marls mingled with conglomerates and gravels. Vines are cultivated with the Guyot training system (density 3,000-3,500 vines per hectare) and the Sylvoz training system (density 4,000 vines per hectare).

Production method: grapes are carefully selected and manually harvested. Wine is made according to the Charmat method with controlled temp. fermentation at 16-17°C for 25/30 days.

Residual sugar: 17 g/l

Alcohol/vol: 11.5%

Colour: pale yellow with slightly green reflections.

Bouquet: fruity with hints of ripe apple and pear.

Floral with sensations of acacia. Delicate and elegant.

Palate: well-balanced and persistent, with a fruity aftertaste.

Serving temperature: 8°C. Store in a cool place away from light.