



sacchetto



**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO
COL DELL'UTIA**

Uve selezionate della nostra azienda agricola, vinificazione dedicata, ricchezza e freschezza uniche.
Il suo perlage attrae, ma 'versatilità' è il suo secondo nome.

- Classificazione: Valdobbiadene Prosecco SUPERIORE DOCG Extra Dry Spumante
- Zona d'origine: Valdobbiadene - Località Prapian, nella tenuta dell'azienda situata nel cuore della zona del vero Prosecco.
- Vitigni: Glera
- Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice delle uve, pulito per decantazione statica a freddo e fermentato a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati.
- Maturazione: In contenitori di acciaio a temperatura controllata e successiva presa di spuma secondo il metodo charmat.
- Affinamento: In bottiglia
- Longevità: 16/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
- Colore: Giallo paglierino tenue, reso cristallino dal perlage fine e persistente
- Profumo: Intenso e fruttato con sentori di mela, pera e frutta a polpa bianca matura, con note floreali di glicine, acacia e fiori a petali bianchi.
- Sapore: Il suo bouquet è armonico, fine e delicato, sostenuto da una piacevole freschezza al palato.
- Gradazione alcolica: 11,5% Vol.
Acidità totale: 5,7 - 5,9 g/l
Zuccheri residui: 15 - 17 g/l
- Temperatura di servizio: 8-10° C.
- Abbinamenti consigliati: È un vino molto versatile, può essere servito a tutto pasto oppure come aperitivo.
Ottimo è comunque l'abbinamento con antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce, oppure con carni delicate e formaggi freschi.
- Riconoscimenti: Bronze - IWC 2014
87/89 Points - MEININGERS WEINWELT 2013

