



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO
COL DE L'UTIA

Uve selezionate della nostra azienda agricola, vinificazione dedicata, ricchezza e freschezza uniche.

Classificazione:	Valdobbiadene Prosecco SUPERIORE D.O.C.G. 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:	Commended - Decanter 2019 Rosso - The Winehunter Award 2019 Commended - Decanter 2018/2017/2015 Commended - I.W.C. 2018/2017 Rosso - The Winehunter Award 2018 Silver - I.W.S.C. 2017 Bronze - Decanter 2016 Silver - I.W.C. 2016 Bronze - I.W.S.C. 2016 Bronze - I.W.C. 2015/2014 87/89 Points - MEININGERS WEINWELT 2013