

900
Choose yours

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

CARATTERISTICHE GENERALI

DENOMINAZIONE: Prosecco DOCG
ZONA DI PRODUZIONE: Area Prosecco DOCG
Valdobbiadene
VITIGNO: Glera 100%
SUOLO: Collinare, argilloso e calcareo
CLIMA: Mediterraneo - fresco
MATURAZIONE: Da metà Settembre
VINIFICAZIONE: In bianco, con pressatura soffice. Resa 70%
SPUMANTIZZAZIONE: In autoclave, Metodo Charmat

INFO CHIMICHE

Alcohol: 11 vol.
Residuo: 14 gr/l
Acidità: 5,80 gr/l
Pressione: 4,70 Bar.

PROFILO SENSORIALE

Il modesto residuo zuccherino, sostenuto da una adeguata freschezza acida, esalta la carica aromatica floreale e fruttata di questo Prosecco.
Il gusto è caratterizzato da particolari e delicati sentori di mela, risultato di una lunga fermentazione naturale in autoclave che ne determina il corpo pieno e spumoso, bilanciandone l'acidità.
Al naso risulta delicato, un bouquet fruttato ed aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo è ideale su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche soprattutto pollame.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

www.900wine.com

