

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Spumante Extra Dry



· DRUSIAN ·



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Spumante Extra Dry

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Vitigno: Glera 100%.

Zona di produzione: area DOCG Valdobbiadene.

Suolo: collinare, argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo-fresco.

Maturazione: da metà settembre.

Vinificazione: in bianco, con pressatura soffice. Resa 70%.

Spumantizzazione: in autoclave, metodo Charmat.

Temperatura di servizio: 6-8°C.

Colour: straw yellow with greenish hints.

Variety: Glera 100%.

Area of production: DOCG Valdobbiadene area.

Soil: clay and limestone on hilly terrain.

Climate: Mediterranean, cool.

Maturation: from second half of September.

Vinification: white. Light pressing. Yield 70%.

Fermentation: Charmat method (tank fermentation).

Serving temperature: 6-8°C / 43-46°F.

Vino spumante bianco ottenuto da uva Glera di collina e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. È l'espressione massima del Prosecco Spumante, dove l'armonica struttura si accompagna a un delicato profumo di mela. La freschezza e la fragranza di questo vino, unito al fine e persistente perlage, lo rendono ideale in tutte le occasioni. Ottimo come aperitivo, è particolarmente adatto per accompagnare piatti a base di pesce, pasta con verdure e torte salate.

Sparkling white wine made from Glera grapes grown on hilly terrain and fermented in tanks according to the Charmat method. This wine expresses the utmost in quality and its harmonic structure is accompanied by a delicate aroma of apple. The freshness and fragrance of this wine, together with a fine and persistent perlage, make it ideal for all occasions. Perfect as an aperitif, it pairs well with fish dishes, pasta with vegetables and savoury cakes.

Ac. tot./Acidity:	5,5 – 6 g/l
Solforosa tot./Sulphur dioxide:	80 – 95 mg/l
Solforosa lib./Free Sulphur dioxide:	15 – 20 mg/l
Grado alcolico/Alcohol level:	11% vol.
Zuccheri/Sugar:	12 – 15 g/l
Pressione/Pressure:	4,5 – 5 atm.
Ceneri/Ash:	1,20 – 1,60 g/l
