



Raffreddare poco prima dell'uso a **7-8° C**.
Ideale servire con secchiello e ghiaccio.



Conservare in luogo fresco e buio.
Evitare lunghe soste in frigorifero.

PRIMARIO

**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Extra Dry**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Proviene esclusivamente da selezionate uve di collina coltivate nella frazione di Santo Stefano di Valdobbiadene, cuore dell'area Prosecco DOCG Valdobbiadene, nutrite da terreni dove l'argilla poggia sull'arenaria marina, che dona al frutto una elegante acidità naturale e notevoli profumi.

Tipologia: Spumante

Zona di provenienza delle uve: Colline di Santo Stefano

Altezza media dei vigneti: 250 - 350 m. s.l.m

Tipo di terreno: Suolo vario con morene, arenarie ed argille, calcareo, magro, asciutto

Epoca di vendemmia: 20 settembre - 10 ottobre
(uve raccolte esclusivamente a mano)

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 3 mesi.

Presatura di spuma: Metodo Charmat in autoclave

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C

Durata del ciclo: circa 40 gg.

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 14 g/l

