



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.

RU-ZERO

**Valdobbiadene Prosecco
Superiore Extra Brut**

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Proviene esclusivamente da selezionate uve di ceppi con oltre 40 anni di età, presenti nei nostri vigneti di collina in Santo Stefano di Valdobbiadene, cuore dell'area storica del Prosecco DOCG Valdobbiadene. La lenta presa di spuma e la lunga permanenza a contatto con i lieviti (6 mesi), permette di ottenere un vino con caratteristiche uniche in termini di struttura, corpo, sapidità e mineralità. Questa particolare selezione viene prodotta in un **numero limitato di bottiglie** per annata.

Tipologia: Spumante

Zona di provenienza delle uve: Colline di Santo Stefano

Altezza media dei vigneti: 250 - 350 m. slm

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 4 mesi.

Presa di spuma: Metodo Charmat in autoclave

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C

Durata del ciclo: circa 180 gg.

Alcool: 11,5% vol.

Zuccheri: 0 g/l



Az. Agr. Ruge di Ruggeri R. e A. Società Agricola s.s.

Via Fosse 1, 31049 Valdobbiadene (TV) - ITALIA - Tel +39 0423 900224 - info@ruge.it - www.ruge.it