

## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry



**ZONA VITICOLA:**

Colline dell'area del Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene.

**UVAGGIO:**

Glera 100%.

**VINIFICAZIONE:**

Spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve, a cui segue la spumantizzazione con metodo Charmat.

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

11 % Vol.

**ACIDITÀ TOTALE:**

5,5 - 6,5 g/l.

**ZUCCHERI:**

14 - 17 g/l.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

6° - 8° C

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Le raffinate uve provenienti dalle zone collinari dell'area del Prosecco Superiore DOCG donano a questo spumante profumi e sapori inconfondibili di mela acerba, di fiori d'acacia e glicine a maturazione.

Colore giallo paglierino scarico, lucido, con perlage sottile e persistente.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

Disinvolto nella sua particolarità si esalta dapprima come aperitivo, poi con crostacei bolliti, cotti al vapore o al forno, scampi e sogliole. Può accompagnare anche la pasticceria moderatamente dolce.

Codice prodotto	Formati disponibili	Bottiglie per cartone	Codice EAN bottiglia	Codice EAN cartone	Pallet	Cartoni per strato	Strati	Cartoni totali per pallet
PF 1220	750 ml	6	8006220006107	8006220006114	80x120cm	16	5	80