

SCHEDA TECNICA

Denominazione:	VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)
Tipologia:	Spumante
Uve:	100% Prosecco
Zona di provenienza:	Comune di Valdobbiadene, Provincia di Treviso, Veneto - Italia
Altezza media vigneti:	300 - 400 metri s.l.m.
Tipo di terreno:	Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia.
Resa:	135 q.li / ettaro, da Disciplinare di produzione del Consorzio.
Epoca vendemmia:	Fine settembre / inizio ottobre
Enologo:	Loris Dall'Acqua, è l'enologo ed il consulente più premiato di Valdobbiadene e del distretto del Prosecco Superiore D.o.c.g.
Bottiglie prodotte:	nr. 40.000 bottiglie.
Vinificazione:	Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.
Presa di spuma:	Metodo Italiano in autoclavi di acciaio.
Dati analitici medi:	Zuccheri 18,00 g/l. Alcol 11,50 % Acidità tot. 5,60 g/l. Pressione 4,50 bar
Caratt. organolettiche:	Colore: giallo paglierino, Il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma. Profumo: esprime il delicato aroma di pera e frutta bianca, glicine e fiori d'acacia. Equilibrio e delicatezza sono uniti a grande freschezza. Sapore: in bocca l'impatto è morbido, continuo e vivace, armonioso ed elegante.
Abbinamenti consigliati:	E' la versione più classica del Valdobbiadene Prosecco Superiore. E' un eccellente aperitivo che si abbina comunque in modo eccellente a crostacei, frutti di mare, risotti. Tradizionale è l'abbinamento con la soppresa e le sarde in saor.
Servizio:	Servire fresco a 7-8° C. In frigorifero bastano circa 2 ore (evitare di tenerlo in frigo per tempi più lunghi). Ideale il servizio con secchiello e ghiaccio (pronto in 15 min.).
Bottiglia:	Di Valdobbiadene, con la classica "V", concessa in uso dalla Confraternita di Valdobbiadene, che ne garantisce l'origine.
Cappellotto:	Personalizzato, da collezione.
Bicchieri consigliati:	Calice Riedel specifico per il Prosecco Superiore di Conegliano - Valdobbiadene che ne valorizza sia il perlage che l'aspetto olfattivo.
Conservazione:	Al fresco ed al buio.
Epoca di consumo:	Esprime il massimo delle sue caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia. Se ben conservato, successivamente si evolve perdendo parte dei sentori floreali e fruttati ma guadagnando in complessità.

