



# Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

La più ricca complessità aromatica è offerta in quest'unica espressione di Prosecco Superiore. Sorge lento da un terreno calcareo e argilloso e sboccia collinare con un'elegante cremosità. Piacevoli aromi di narcisi e glicine emergono insieme a frutta bianca matura, dalle sensazioni acidule che richiamano la mela fuji e la pera abate. Nel finale il sorso è appagante e rilascia una buona persistenza con sentori di biancospino. L'intensità dei sapori è sorprendentemente accompagnata da un sorso cremoso piacevolmente equilibrato. La sua struttura, freschezza e cremosità lo rendono il prodotto di punta dell'azienda.

---

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Colline di Ogliano

**VITIGNO:** 100% Glera

**FORMA DI ALLEVAMENTO:**

Cappuccina modificata

**VENDEMMIA:**

20 Settembre 5 Ottobre

**RESA:** 135 quintali per ettaro

**TECNOLOGIA ADOTTATA:**

Vinificazione in bianco con pressatura soffice decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

**PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:**

Rifermentazione in grande recipiente "metodo Charmat/Martinotti" per minimo 90 giorni

**ALCOL:** 11,5 % vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 15 g/l

**ACIDITÀ:** 6,2 g/l

**PRESSIONE:** 4,9 atm

**CONSERVAZIONE:** In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 °C

**PERLAGE E SPUMA:** Fine e persistente

**PROFUMO:** Note di pera e glicine

**GUSTO:** Note fruttate di pera abate e mela fuji

**ABBINAMENTI:** Ravioli di vitello

---

# leRughe