

*L'esempio di un'agricoltura in terreni ripidi e insidiosi,
unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata
atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un
periodo sufficiente.*



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue, vivace perlage, con spuma cremosa.

Profumo

Floreale di glicine e fiore di vite, fruttato di pera, mela e pesca bianca con moderni inserimenti tropicali.

Sapore

Al palato è minerale e fresco, elegante e sapido. Gli zuccheri contribuiscono ad una piacevole armonia ed esaltano l'aromaticità

Tipologia produttiva

Pressatura soffice dell'uva fresca, decantazione e prima fermentazione; spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat Martinotti con sosta sui lieviti di almeno 30gg.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 13-15 g/L

Vigneti

La forma di allevamento più diffusa è il doppio Guyot, detto doppio capovolto o cappuccina, l'età media è 25 anni, la maggior parte delle lavorazioni è svolta manualmente.

Gestione del vigneto

Sostenibile, certificata SQNPI, le uve destinate all'Extra Dry provengono preferibilmente dai versanti maggiormente esposti al sole per ricavare grappoli sani, dorati e potenzialmente aromatici.

Terreni

Le colline del Conegliano Valdobbiadene sono emerse nell'epoca terziaria, formate da calcari argillosi con marne giallo-azzurrognole e arenarie cineree e cerulee.

Vendemmia

Nella seconda metà di Settembre.

Uvaggio

Glera.

Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Il Valdobbiadene DOCG Prosecco superiore è ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, primi piatti delicati, risotti e molluschi.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 4-6 °C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Sutto - Valdobbiadene Docg, Prosecco Superiore Extra Dry

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	16	5	80	480