

VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

## EXTRA DRY



Spumante sbarazzino, non impegnativo;  
l'immane presenza negli aperitivi  
all'aperto, a tutte le ore, particolarmente  
apprezzato dai giovani consumatori.

**ASPETTO**

Colore giallo paglierino con  
persistente e minuto perlage.

**PROFUMO**

Vivace, abboccato, marcato  
timbro di mela acerba, agrumi e  
fiori di campo.

**SAPORE**

Ben strutturato e persistente al  
palato.

**ABBINAMENTI**

Ottimo aperitivo accompagna  
verdure pastellate, frittiture e  
paste fredde. E' lo spumante  
dell'estate. Convivialità, ostriche,  
scampi e buone compagnie.

**CARATTERISTICHE  
TECNICO-IDENTIFICATIVE**

Area di produzione  
Santo Stefano, Striset.

Vitigno  
Glera

Terreno  
Argille marnose.

Vigneto

Pendenza 25/40%, quota  
270/300 metri s.l.m., età fino 60  
anni, esposizione a SUD,  
intensità d'impianto 2.500  
piante/ha

Forma di allevamento

Doppio capovolto tradizionale

Grappolo

Spargolo

Vendemmia

Manuale, 20 Settembre - 20  
Ottobre

Temperatura Vigneto

Media Aprile/Ottobre, 17,8 °C

Resa

135 q.li/ha

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve,  
fermentazione del mosto a  
temperatura controllata con  
lieviti selezionati. Affinamento e  
sosta sulla feccia nobile in  
acciaio per 3 mesi

Metodo di spumantizzazione

Metodo Martinotti o Charmat,  
con rifermentazione in autoclave,  
grandi recipienti a tenuta di  
pressione, e a temperatura  
controllata.

Presa di spuma

30-40 gg

**CARATTERISTICHE  
ANALITICHE**

Alcool: 11% Vol

Residuo zuccherino: 13 gr/lit

Acidità totale: 6 g/lit

**CONSERVAZIONE E SERVIZIO**

Bicchieri consigliati  
Calice a base ampia e ristretto  
all'apice.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Conservazione

In luogo fresco, al riparo dalla  
luce.