

DOCG  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
SUPERIORE

# 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, frittura 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: 11,5% Vol

Residuo zuccherino: 16 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.