

# VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY

CL. 75 – CL. 150

---

## IL PROSECCO

Vino dal profumo inebriante e da una sapidità indimenticabile. La zona di produzione si estende nella fascia collinare, dalla pianura fino alle prealpi, protetta dalle dolomiti e con influssi benefici dell'altitudine. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, a volte su forti pendenze, dove la meccanizzazione del lavoro è difficile. È grazie all'amore dei viticoltori per la propria terra che si è potuto conservare il paesaggio nei secoli.

## PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. VINO SPUMANTE DRY

### VIGNETO

**Zona di produzione:** Regione Veneto, provincia di Treviso

**Comune:** Valdobbiadene - Italia

**Vigneto tipo:** bianco

**Varietà:** Glera

**Densità di impianto:** 2.600 ceppi ettaro

**Resa ettaro:** 13.000 kg/ha

**Resa per pianta:** 5 kg/ceppo

**Superficie:** 4 ha

**Sistema di allevamento:** Cappuccina

**Epoca di vendemmia:** fine Settembre, inizio Ottobre

**Raccolta:** a mano

### VINIFICAZIONE

**Recipiente di fermentazione:** in acciaio inox

**Temperatura di fermentazione:** 16/18°C

**Lieviti:** selezionati

**Durata di fermentazione:** 8/10 giorni

**Fermentazione malolattica:** no

**Spumantizzazione:** metodo Charmat

**Maturazione:** breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

### DATI TECNICI

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.

**Grado zuccherino:** 16 grammi per litro

**Acidità totale:** 5,6 grammi per litro

**Ph:** 3,18

### DEGUSTAZIONE:

**Colore:** giallo paglierino, perlage vivace, persistente e sottile

**Profumo:** elegante di fiori di prato e gradevolmente fruttato con sentori di mela, pera e pesca

**Sapore:** sapido, pieno, equilibrato, con amabilità contenuta

**Massima espressione:** entro i 18 mesi dalla vendemmia

**Servizio:** 7/8°C fuori pasto o su carni leggere e pesce

**Bicchieri consigliati:** calice

### VIGNA SANCÒL S.R.L.

Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Tel. +39 0423 900658 - Fax +39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it

