

VALDOBBIADENE EXTRA DRY D.O.C.G.

**Bottiglia cl 75
Magnum cl 150**

Il Prosecco

Vino dal profumo inebriante ed a 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'Adriatico. 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.

Il Prosecco

Wine with an inebriating aroma and an unforgettable flavour. The production area extends into the hilly belt, from the lowland plain to the foothills of the Alps, protected by the Dolomites and enjoying the beneficial influence of the Adriatic Sea. The vines are only cultivated on the sunniest parts of the hills and sometimes on steep slopes, which makes mechanised work difficult. It is thanks to the love of the vine-growers for their land that the landscape has been so well preserved over the centuries.

Vigneto

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso
Comune: Valdobbiadene
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

Vineyard

Production area: the Veneto region, province of Treviso
Municipality: Valdobbiadene
Wine type: white
Grape variety: Glera
Density of planting: 2.600 vines per hectare
Yield per hectare: 13.000 kg/ha
Yield per plant: 5 kg/vine
Surface area: 4 ha
Training system: Cappuccina (double-arched cane)
Time of harvest: late September, early October
Type of harvesting: hand picking

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

Vinification

Fermentation tank: stainless steel
Fermentation temperature: 16/18°C
Yeasts: selected
Fermentation time: 8/10 days
Malolactic fermentation: no
Sparkling winemaking method: Martinotti
Ageing: short time in steel followed by 50 days in the bottle before being put on the market

Dati tecnici

Grado alcolico: 11,5 % vol.
Grado zuccherino: 16 grammi per litro
Acidità totale: 5,6 grammi per litro
Ph: 3,18

Technical data

Alcohol content: 11,5 % vol.
Sugar content: 16 grams per litre
Total acidity: 5.6 grams per litre
Ph: 3.18

Degustazione

Colore: giallo paglierino, perlage fine e persistente
Profumo: elegante di fiori bianchi e gradevolmente fruttato con sentori di mela, pera e pesca
Gusto: 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 consigliato: calice

Tasting

Colour: straw yellow, lively, persistent and fine perlage
Bouquet: an elegant fragrance of wild flowers, agreeably fruity with hints of apple, pear and peach
Flavour: full bodied, well balanced, flavorsome with subtle sweetness
Best drunk: within 18 months from harvest
Serving suggestions: at 7/8°C on its own, with light meat dishes or with fish
Recommended glass: flute