

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** EXTRA DRY "SEDICIGRAMMI"



REB·ULI

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione: Valdobbiadene, Vittorio Veneto

Terreno: Calcarea, argilloso

Uvaggio: Glera (conosciuto come Prosecco) 100%

Vendemmia: Manuale, con cernita delle uve.

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve con presse automatiche a membrana, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per circa tre mesi.

Presa di spuma: metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti.

Imbottigliamento: isobarico, durata del ciclo circa 60 gg.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, spuma compatta e persistente, perlage fine.

Profumo: ampio, molto intenso e fine, predomina un fine profumo di pera Kaiser e mela Golden, sentori di albicocca, note floreali di fior d'arancio e di draguncello su sfondo minerale.

Sapore: morbido, intenso e avvolgente. Di grande intensità gustativa e persistenza, avvolge il palato di piacevolezza ed equilibrio gustativo. Grande corrispondenza con il profumo, ottimo nell'uscita minerale

DATI ANALITICI

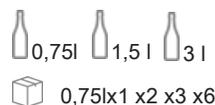
gradazione 11,0% vol.

acidità 6 g/l.

zuccheri residui 16 g/l

PH 3.15

pressione 6 atm



ABBINAMENTI

Vino per tutte le occasioni, perfetto con i salumi ed affettati. Primi piatti in genere, ottimo con il pesce crudo marinato. Grigliata di pesce.

RICONOSCIMENTI



2019 Medaglia d'Argento Mostra del Vino di Candelù

SCARICA LA NOSTRA APP



Download 200000+ brand logos in vector format for free
<http://www.logosps.com/>