



## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Extra Dry



**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

**Tipologia:** spumante extra dry ottenuto con il metodo Martinotti

**Varietà e provenienza**

**delle uve:** 100% Glera, vigneti di alta collina tra Conegliano e Valdobbiadene

**Coltivazione:** regime biologico

**Vendemmia:** uve vendemmiate a mano ad inizio settembre

**Vinificazione:** dopo una pressatura soffice, il mosto fiore, torbido, viene lasciato decantare a freddo (circa 12°C) in vasche d'acciaio e successivamente la parte limpida, separata dal deposito, viene avviata alla fermentazione. La fermentazione si compie in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 16°C per 15-20 giorni. Al termine della vinificazione si ottiene il vino base. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Martinotti/Charmat: il vino base, dopo una stasi invernale sui lieviti che lo arricchisce di aromi e antiossidanti naturali, viene introdotto assieme a zucchero e lieviti in autoclavi dove con la rifermentazione il vino raggiunge una pressione di 5 atmosfere. La spumantizzazione dura almeno 30 gg, successivamente – dopo una filtrazione per eliminare i lieviti – si procede con l'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:** 11,5% Vol.

**Zuccheri:** 13 g/l

**Caratteristiche**

**organolettiche:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante, dal perlage fine e persistente. Zuccheri, acidità, mineralità e cremosità del perlage si combinano in un insieme equilibrato ed armonico. Al naso si esprime con sentori di fiori d'acacia, rosa e note fruttate di mela golden, pera williams e pesca.

**Conservazione:** da conservare in posizione verticale in luogo buio e fresco.

**Temperatura di servizio:** 6-8° C

**Abbinamenti:** ottimo come aperitivo, ideale con primi piatti delicati e con carni bianche



Azienda Agricola  
COL DEL LUPO s.s.  
Via Rovede, 37 Vidor (TV)

Tel/Fax: +39 0423 980249  
info@coldellupo.it  
www.coldellupo.it