

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY



Vitigno	Glera
Zona di produzione	Valdobbiadene
Composizione del suolo	Suoli collinari morenici
Sistema di allevamento	Guyot, cappuccina modificata Valdobbiadene
Clima	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere
Vinificazione	- in bianco con pressatura soffice - raccolta solo manuale - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
Profilo organolettico	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdagnoli. Perlage fine e persistente. Delicato profumo di pesca, mela, pera, frutta fresca in genere e floreale di glicine. Al gusto si presenta vellutato, morbido, sapido e di buona acidità.
Abbinamenti	Ideale per tutti i momenti della giornata, come aperitivo, primi piatti, piatti a base di pesce.
Spumantizzazione	In autoclave con Metodo Charmat
Affinamento in bottiglia	In verticale per 2 mesi
Temperatura di servizio	5 – 7 °C
Residuo zuccherino	18%



0,75 lt. 1,50 lt.



COL
de
ROER

www.colderoer.it