

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG


alCanevon



Vino dal colore paglierino,
tendente al verdolino e
impeccabile in limpidezza. Ha un
intenso profumo di mela e pera
di finissima qualità. È abboccato
e fresco, snello e leggero di alcol.
Per la sua versatilità può aprire
e chiudere un pranzo e rallegrare
ogni momento della giornata.

ZONA DI ORIGINE:
Conegliano Valdobbiadene

VITIGNO:
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:
All'olfatto richiama sentori di mela e pera

GUSTO:
Armonioso e delicato, dalla piacevole sapidità



Temperatura Di Servizio: 8°C
Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13
Campaign financed according to (EC) regulation no. 1308/13