



CANTINA  
DI  
VITTORIO  
VENETO



**PROSECCO D.O.C.G.  
EXTRA DRY**

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE**

**PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
SPUMANTE EXTRA DRY**

**SCHEDA ORGANOLETTICA**

# SCHEDA ORGANOLETTICA

## Prosecco D.O.C.G. EXTRA DRY

### Informazioni prodotto

**Denominazione:**

Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.  
Vino spumante Extra Dry

**Classificazione:**

Prosecco Superiore D.O.C.G. in bottiglia da 75 ml.

**Varietà:**

100% Glera

**Annata:**

2011

### Note di degustazione

**Colore:**

Giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

**Profumo:**

Delicato, fruttato e intenso. Evoca sentori di agrumi.

**Gusto:**

Sapore brioso, fresco, elegante ed armonioso

**Temperatura:**

6° - 8°

**Gradazione alcolica:**

11% Vol.

**Acidità:**

6 gr/l

**Residuo zuccherino:**

15-18 gr/l

### Caratteristiche del territorio

**Area di produzione:**

Colline orientali dell'area D.O.C.G. Prosecco Superiore.

**Altitudine:**

80—120 mt. slm a sud est

**Tipologia suolo:**

Medio impasto.

**Densità dell'impianto:**

2.500 - 3.000 piante/ettaro

### Vinificazione ed affinamento

**Tipo di vendemmia:**

Completemente a mano con selezione delle uve

**Resa per ettaro:**

120 q.li.

**Periodo della vendemmia:**

Dal 10 settembre al 10 ottobre

**Pigiatura:**

Pigliadiraspatura e pressatura soffice

**Contenitori e durata di fermentazione:**

Serbatoi termocondizionati, fermentazione 15 giorni a 18C°

**Contenitori e durata della spumantizzazione:**

Autoclave 90 giorni dopo la presa di spuma

**Imbottigliamento ed affinamento in bottiglia:**

Da gennaio in poi, affinamento 1 mese in bottiglia

**Cantina Sociale Coop. Agric. di Vittorio Veneto**

Via del Campardo, 3, 31029  
Vittorio Veneto Treviso

[www.cantinavittorio.it](http://www.cantinavittorio.it)  
[info@cantinavittorio.it](mailto:info@cantinavittorio.it)

