



**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:

Completamente a mano con selezione delle uve

Resa per ettaro:

120 q.li.

Periodo della vendemmia:

Dal 10 settembre al 10 ottobre

Pigiatura:

Pigiadiraspatura 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
info@cantinavittorio.it

