



Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore  
Docg Extra Dry



**Tipologia:** Spumante Extra Dry

**Vitigno:** 100% Glera

**Gradazione alcolica:** 11,00% vol.

**Dati analitici:** acidità totale 5.80 g/l  
zuccheri 17.0 g/l - pH 3.20

**Caratteristiche fisiche** (pressione  
afrometrica Bar a 20°C): 5,3 ± 0,5

**Zona di produzione:** Colline di Conegliano

**Tipo di terreno:** collinare, di origine  
morenico - alluvionale con depositi  
glaciali wurmiani, di medio impasto.

**Vendemmia:** agosto/ settembre

**Fermentazione:** fermentazione primaria  
avviene a temperatura controllata  
con lieviti selezionati

**Presa di spuma:** a bassa temperatura in  
autoclavi

**Affinamento in bottiglia:** 1 mese circa

**Temperatura di servizio:** 6 – 8 °C

**Calice consigliato:** calice Conegliano Valdobbiadene

**Spuma:** cristallina con perlage fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

**Olfatto:** fresco e pulito, con sensazioni agrumate di pompelmo e limone.

**Palato:** morbido e armonioso con una vivace freschezza e una elegante  
nota acida che destà i nostri sensi ad un agrume fresco e suadente.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, ed in cucina sposa  
benissimo fritti di pesce, carni bianche, sfornati di verdure e formaggi  
freschi.