



## Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore D.O.C.G. ExtraDry



### Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

**Zona di Origine:** colline di Conegliano.

**Altimetria:** 200 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** calcareo argilloso.

**Uve:** Glera.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** seconda metà di settembre.

### Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 11 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 15 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino scarico arricchito da qualche riflesso verdognolo.

**Profumo:** fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi.

**Palato:** morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

**Abbinamenti Consigliati:** ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce e per brindare agli eventi più brillanti.