



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Zerodue

EXTRA BRUT

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene. È uno spumante dal basso residuo zuccherino, ottenuto da una lunga rifermentazione in autoclave. Il risultato è un vino estremamente secco con 2 grammi per litro di zuccheri residui, da cui il nome "Zerodue".

SCHEDA TECNICA

VITIGNO	Glera 100%
EPOCA DI VENDEMMIA	Dal 15 al 30 settembre
RESA PER ETTARO	135 quintali
VINIFICAZIONE	In bianco mediante pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	A temperatura controllata con lieviti selezionati
PRESA DI SPUMA	70 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11,5% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,10 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Intensi sentori di frutta fresca e mandorla tostata, con note di mela verde e pesca
GUSTO	Molto secco, sapido, fresco
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene DOCG Extra Brut "Zerodue"

