



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

ZeroSedici

EXTRA DRY

Le uve provengono esclusivamente dalle zone più vocate delle colline di Valdobbiadene. L'Extra Dry è la versione classica, combina l'aromaticità e la morbidezza con la vivacità delle bollicine, grazie ad una lenta rifermentazione in autoclave e ai 16 grammi per litro di zuccheri residui, da cui il nome "ZeroSedici"

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	45 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL	11,5% vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	16 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,10 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	Giallo paglierino
PERLAGE	Fine e persistente
PROFUMO	Intenso, ricorda la frutta a polpa bianca
GUSTO	Morbido, di grande equilibrio, con ottima persistenza
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 °C
CONSERVAZIONE	In ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	Valdobbiadene DOCG Extra Dry "ZeroSedici"