



# Valdobbiadene Prosecco Superiore

## DOCG Extra Dry

E' la versione tradizionale. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. E' ricco di profumi di frutta, mela, pera, con sentore d'agrumi che sfumano nel floreale, al palato è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una vivace acidità. Ottimo come aperitivo, è ideale servito a 8-10°C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame.

Varietà uva	100% glera
Vendemmia	a mano
Altitudine	200-300slm
Contenuto alcolico	11-11,5%
Residuo Zuccherino	15-16 gr/lit
Acidità	5,5-6 gr/lit
Temperatura di servizio	8-10°C

