

medaglia  
*Millesimato*



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO · EXTRA DRY

108 · 750 ml · 182 · 1500 ml

Massima espressione dell'equilibrio tra freschezza ed un residuo zuccherino che esalta il potenziale aromatico di questa zona vocata.

### VIGNETO

Vitigno: Glera

Collocazione Geografica Tenuta Astoria – Costa del sol a circa 150 m.s.l.m.

Forma di allevamento Doppio Capovolto

Età vigneto 20-30 Anni

Resa 110/120 q/Ha.

Epoca di vendemmia Seconda decade di Settembre

### CANTINA

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione a 16° C

Presa di spuma: in autoclave per 20-25 giorni 16°C, segue una sosta sui lieviti per 15 giorni

Affinamento: in bottiglia per almeno 40-60 giorni

### LABORATORIO

Alcole effettivo: % vol. 11.00 – 12.00

Zuccheri: g/l 15.00 - 16.00

Acidità totale: g/l 5.50 – 6.50

### DEGUSTAZIONE

Perlage: a grana sottilissima, continuo.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Aroma: intenso, fruttato di mela verde e pera.

Sapore: morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità.

### ABBINAMENTI



Servizio a 5 - 6° C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.