



MONTELLIANA



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY

• **750 ml**

Questo vino spumante dal fine e persistente perlage è ottenuto da uve raccolte esclusivamente nella zona del D.O.C.G. Valdobbiadene.

• **VIGNETO**

Vitigno: 85% Glera | 15% Pinot/Chardonnay

Zona di Produzione: Valdobbiadene

Forma di Allevamento: Cappuccina / Sylvoz

• **CANTINA**

Periodo di vendemmia: Settembre

Presa di spuma: 30 - 40 giorni

Vinificazione: In bianco con pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata con almeno 3 mesi in vasche d'acciaio

Affinamento in bottiglia: 1-2 mesi

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Gradazione alcolica: 11% vol

Residuo Zuccherino: 15 g/l

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: elegante e persistente

Colore: giallo paglierino con delicate sfumature verdognole

Struttura: fragrante, fresco ed equilibrato

Profumi: fiori di glicine, pera e mela

• **SERVIZIO**

Conservare in un ambiente fresco, umidità costante e lontano dalla luce

6 - 8 °C stappato al momento

