

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato

Extra Dry

È uno spumante raffinato, come le minuziose trame delle colline dove si coltivano le uve della denominazione D.O.C.G. Su questi declivi impervi e assolati, la vendemmia avviene solo a mano, dando origine a intense e fruttate fragranze.

CLASSIFICAZIONE

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate delicatamente. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Al naso note di mela e pera anticipano delicati sentori floreali di glicine e acacia.

SAPORE

Il gusto, avvolgente e succoso, richiama la polpa della frutta a pasta bianca, con un elegante retrogusto dai nitidi ritorni di mela. Un perfetto bilanciamento tra sapidità, acidità e morbidezza di grande freschezza.

ABBINAMENTI

Fine e aromatico, è stupendo con carpacci di pesce bianco, capesante con crema di patate o insalate primaverili di gamberetti, asparagi e avocado. Delizioso con i risotti delicati di pesce o verdure di stagione e lasagnette di pasta fresca.

SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl. - 150 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



LA MARCA

C'est un vin mousseux aussi raffiné que les lopins soignés des coteaux où sont cultivés les raisins à l'appellation D.O.C.G. Sur ces pentes abruptes et ensoleillées, les raisins sont cueillis exclusivement à la main, ce qui donne lieu à des fragrances intenses et fruitées.

APPELLATION

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

VARIÉTÉ

Glera

VINIFICATION

Les raisins, cueillis à la main, sont délicatement foulés. La fermentation est réalisée avec des levures sélectionnées à 15 °C. La prise de mousse a lieu selon la méthode Charmat à basse température.

ALCOOL

11% vol.

ROBE

Jaune paille aux reflets teintés de vert.

PERLAGE

Fin et persistant.

BOUQUET

Au nez, des notes de pomme et de poire annoncent de délicates senteurs florales de glycine et d'acacia.

SAVEUR

Son goût, enveloppant et juteux, évoque la pulpe des fruits à chair blanche, avec un arrière-goût élégant aux nets retours de pomme. Un équilibre parfait entre sapidité, acidité et douceur d'une grande fraîcheur.

COMBINAISONS

Fin et aromatique, il est merveilleux avec des carpaccio de poisson blanc, des coquilles Saint-Jacques à la crème de pomme de terre ou des salades printanières de crevettes, d'asperges et d'avocat. Délicieux avec des risottos délicats de poisson ou de légumes de saison et des lasagnettes de pâtes fraîches.

SERVICE

Servir frais à 6-8 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

FORMATS

75 cl. - 150 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 9,50 kg par caisse. Dimensions 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

