

CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

EXTRA DRY



Tipologia	VINO SPUMANTE EXTRA DRY
Uve	100% glera (storicamente chiamato Prosecco)
Zona di produzione	Colline di Conegliano e San Pietro di Feletto (TV), area storica del Conegliano Valdobbiadene
Grado alcolico	11,5 % vol
Residuo zuccherino	15 g/l
Conservazione	in luogo buio e, se possibile, a temperatura inferiore a 18°C

## VENDEMMIA

Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata e condotte in cantina in piccoli contenitori per preservare al massimo l'integrità dei grappoli.

## VINIFICAZIONE

Spremitura soffice dell'uva intera, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata e spumantizzazione in autoclave col metodo Conegliano Valdobbiadene.

Durante tutta la permanenza del vino in cantina, si riserva massima attenzione alla protezione dall'ossigeno.

Questo permette di preservare al meglio gli aromi tipici dell'uva.

La nostra filosofia produttiva è volta a limitare gli interventi enologici, specialmente le filtrazioni, per portare in bottiglia un vino quanto più possibile "sincero".

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Bollicina:** di grana fine e continua.

**Profumo:** ampio e intenso, dolce nei sentori di mela e pesca a polpa bianca; sfumature floreali che ricordano la rosa.

**Gusto:** gradevolmente morbido e armonico, lievemente acido, cremoso e dal finale fruttato.

**Abbinamento:** particolarmente adatto come aperitivo, gradevole accompagnamento per primi piatti leggeri e cucina a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.



Type	EXTRA DRY SPARKLING WINE
Grapes	100% glera (historically known as Prosecco)
Origin	The hills of Conegliano and San Pietro di Feletto (TV), historic area of Conegliano Valdobbiadene
Alcohol	11,5 % vol
Sugar residual	15 g/l
To be stored	in a dark place and at less than 18°C if possible.

### HARVEST

The grapes are hand-picked at the coolest times of the day and carried to the winery in small containers so as not to break up the bunches.

### VINIFICATION

Gentle pressing of whole grapes, static must decantation, controlled temperature fermentation and sparkling wine production carried out in stainless steel tanks using the Conegliano Valdobbiadene method.

We pay the utmost attention to protect the wine from oxygen, during all productive processes. This permits the grapes' typical aromas to be best preserved.

Our production philosophy aims to limit enological interventions, especially filtering, in order to produce a wine that is as "honest" as possible.

### TASTING NOTES

**Perlage:** fine and continuous.

**Bouquet:** intense and sweet hints of apple and white peach; floral scents reminiscent of roses.

**Taste:** pleasantly soft and harmonious, slightly sour, creamy and with fruity finish.

**Pairing:** particularly suitable as an aperitif, a pleasant accompaniment to light first courses and fish.

**Serving temperature:** 6-8 °C.

BOTTIGLIA / BOTTLE	CAPSULA / CAPSULE	GABBIETTA / CAGE	TAPPO / CORK
GL71	ALU 41	FE 40	FOR 51
VETRO / GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO / CORK
RACCOLTA DIFFERENZIATA / RECYCLING			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici. Specific separate collection for organic waste.

Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.  
Check the disposition of your municipality. Separate the components and arrange them correctly.