

Valdobbiadene DOCG Collinaris Extra Dry

Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata
Resa per ettaro	135 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presatura di spuma	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage vivace e brioso Spuma cremosa e soffice.
Profumo	Delicatamente fruttato
Gusto	Asciutto ed equilibrato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	13,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Più che mai indicato alla miscita fuori pasto e come aperitivo.

Conservazione

Conservato a 12-16°C mantiene le sue caratteristiche giovanili nell'anno successivo alla presa di spuma e imbottigliamento.

Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Collinaris.

Temperatura di servizio

8-10°C perché possa esprimere al meglio le sue caratteristiche.

