



MONTELVINI

Collezione Serenitatis

**VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG**

Extra Dry



Prodotto da uve selezionate delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. Il vitigno autoctono Glera è vigoroso, con grappoli grandi, lunghi e spargoli, con una o due ali. Gli acini si presentano di colore giallo dorato, foglia medio-grande, pentagonale e verde brillante.

La Vinificazione

Vendemmiate manualmente, anticipando la maturazione fisiologica per preservarne l'acidità, le uve vengono immediatamente pigiate e pressate sofficemente per estrarne il mosto fiore. Segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata (16 - 18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la presa di spuma.

Il Vino

Alla vista lieve giallo paglierino brillante, esaltato da un perlage fine e persistente. Ha un profumo ricco di sentori di frutta come pera ed agrumi, tra cui spiccano le note floreali che si riscontrano anche al palato, vino morbido ed asciutto con una buona acidità. Ideale come aperitivo ma anche con del prosciutto crudo, formaggi freschi e primi a base di sughi di carne bianca.

ALCOOL % VOL	11.00
AC. TOT % AC. TART.	5.65
CONT. G/L ZUCCH.	15.00
SO ² MG/L	115
PRESS. ATM.	5.20
CONT.	0,75 L
BTG PER CARTONE	6