

COLLI IMPERVI

PROSECCO DOCG EXTRA DRY



Denominazione:

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



Area di produzione e vigneti:

Diverse tipologie di vigneti all'interno dell'area della DOCG Valdobbiadene, in particolare San Pietro di Feletto, con profondità diversa a seconda della pendenza. Le zone meno inclinate hanno uno strato superficiale di terra maggiore, dove le radici della vite penetrano con più facilità. Le parti dei vigneti più inclinate hanno una predominanza di roccia, che rende più difficoltoso lo sviluppo della vite.



Uvaggio:

100% Glera



Vinificazione:

La vendemmia viene fatta verso metà settembre; le uve vengono pressate sofficemente; i mosti vengono portati a basse temperature e criomacerati per ottenere una migliore estrazione degli aromi. Metodo charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni.



Descrizione organolettica:

Tennero color giallo paglierino, profumo floreale di fiori d'acacia e glicine, con note di miele e banana. La sostenuta acidità dona un'inconfondibile freschezza e la sensazione delle bollicine che si spaccano in bocca è carezzevole, setosa.



Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, perfetto con molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesci di vario genere, risotti di verdure e altri primi leggeri.



Appellation:

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



Production area and vineyards:

Different types of vineyards with different depths within the Valdobbiadene DOCG area, in particular in San Pietro di Feletto. Where the surface is less inclined and the layer of earth is thicker, the roots of the vines penetrate more easily. The most inclined parts of the vineyards have a predominance of rock, which makes the development of the vine more difficult.



Grape variety:

100% Glera



Vinification technique:

The harvest is done in mid-September; the grapes are pressed softly, the must is taken at low temperatures and the maceration is done with a cold controlled temperature, for better extraction of aromas. Charmat method, fermentation for 40 days.



Tasting notes:

Soft yellow colour. Typical floral scent, acacia blossoms and wisteria, with hints of honey and banana. The strong acidity gives the freshness; the bubbles in the mouth are velvety, silky.



Food pairings:

Shellfish seafood, oysters, grilled shrimp, fish of various kinds; risotto and other light dishes. Excellent as an aperitif.

