

SERAFINI & VIDOTTO

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

Bollicine di Prosecco d.o.c.g.



Bollicine di Prosecco D.o.c.g.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE D.O.C.G.
EXTRA DRY

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO, 90% Glera, 10% Pinot Bianco

Zona di Produzione: vigneti di proprietà nelle colline tra Conegliano e Valdobbiadene poste ad un'altitudine tra 150 e 200 mt s.l.m.

Terreno: argilloso, calcareo, subcalcinio

Vendemmia: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoi inox a temperatura controllata, a contatto con la feccia nobile

Presatura di Spuma: rifermentazione in autoclave (cuvée close) a temperatura controllata con fermenti selezionati la cui durata è di 75 giorni. Stabilizzazione tartarica a freddo

Imbottigliamento: isobarico, previa filtrazione sterile

Affinamento in bottiglia: circa 2 mesi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente

Profumo: note floreali e fruttate si alternano in maniera molto piacevole. I sentori ricordano quelli tipici della mela golden e della pera

Sapore: ottimo equilibrio tra la dolcezza del residuo zuccherino e la fresca vivacità dell'acidità. Finale molto piacevole e persistente

Temperatura di servizio: si consiglia di servire a temperatura di 6 - 8 °C in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage

Acidità: 6,8 g/l

PH: 3.15

Amabilità: 17 g/l

Formato: bottiglia da 0,75 lt - magnum da 1,5 lt

Grado Alcolico: 11,5% vol

