



**Nome del Vino:**

## **Prosecco di Valdobbiadene**

**Denominazione:**

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Extra Dry.

**Vitigni:**

100% Prosecco. L'uva è nota anche come Glera.

**Zona di Produzione:**

Diverse tipologie di Vigneti all'interno dell'area della DOCG Valdobbiadene, in particolare a San Pietro di Feletto.

**Tipologia dei terreni:**

Hanno 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.

**Sistema di allevamento della vite:**

Sylvoz e Guyot.

**Tecnica di produzione:**

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 di aromi. Il vino ottenuto viene trasformato in spumante mediante il metodo charmat, con una fermentazione di circa 40 giorni.

**Descrizione Organolettica:**

E' un vino di un tenero color giallo paglierino con il tipico profumo floreale che lo distingue, di fiori d'acacia e glicine e con note di miele e banana. La sostenuta acidità gli dona una inconfondibile freschezza e la sensazione delle bollicine che si spaccano in bocca è carezzevole, setosa.

**Abbinamenti:**

Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente molluschi di mare, ostriche, scampi ai ferri, pesci di vario genere, risotti di verdure e altri primi piatti leggeri. Va servito fra i 6 e gli 8 gradi.

