

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Millesimato Extra Dry



DENOMINAZIONE: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

TIPOLOGIA: Spumante Extra Dry

VITIGNO: 100% Glera

AREA PRODUZIONE: Valdobbiadene Conegliano

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: In bianco, in assenza di bucce. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 20°C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino scarico con riflessi verdi, impeccabile nella limpidezza arricchita da un'incessante perlage

OLFATTO: Fine, armonico e fruttato

GUSTO: Fresco, con percettibile nota dolce, morbido ed equilibrato

SERVIZIO: 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Oltre che ai classici piatti di pesce, è anche uno straordinario vino da pasto abbinato a primi piatti, antipasti o come aperitivo

Formato: 0,75 litri



1,5 litri



DATI ANALITICI

ALCOL: 11.5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 5.0 g/l

ZUCCHERO: 15.5 g/l

Curiosità

Cosa significa Millesimato?

La parola indica, per i vini spumanti, un prodotto ottenuto a partire dalle uve di una unica annata, più precisamente quando il vino è prodotto con almeno l'85% di uve vendemmiate nello stesso anno! L'annata vendemmiale poi, deve essere riportata in etichetta.



PRINCIPIO DI DOMINANZA

Riconoscimenti

- VINCITORE VENETO FOOD AWARDS 2023
- MEDAGLIA D'ORO FORUM SPUMANTI "CITTA' DEL VINO" 2023
- VENETO FOOD AWARDS 2020 Categoria Vini
- MEDAGLIA ARGENTO FORUM SPUMANTI 2019
- GOLD MEDAL FEMINALISE 2017



TORRE ZECCHEI

Via Capitello Ferrari, 1C
31020 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 976183
info@torrezecchei.it