



CANTINA PRODUTTORI
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Scudo Perla
Extra Dry Millesimato

Vitigno:

85% Glera, 15% blend di altre uve

Vendemmia:

Mese di settembre

Vinificazione:

La fermentazione avviene alla temperatura controllata di 16-18°C. In seguito il vino affina naturalmente sulle sue fecce per acquisire la giusta struttura. Viene poi spostato in autoclave dove avviene la presa di spuma (seconda fermentazione).

Il vino spumante a questo punto riposa un mese in autoclave e successivamente viene imbottigliato.

Degustazione:

Si presenta di colore giallo paglierino. Il naso è ricco, fruttato, con note di mela gialla e pera. In bocca è morbido ed equilibrato.

La gradevole sapidità si somma alle note più dolci della frutta, donando sensazioni di piacevole freschezza.

Abbinamenti:

Frutti di mare e carni bianche.

Residuo:

Extra Dry (16 g/l)

Alcool:

11°

Temperatura di Servizio:

6-8°C

CODICE INTERNO: 130

Cod. EAN BOTTIGLIA: 8000037001799

Cod. EAN CASSA: 8000037011743

BOTTIGLIA: 750 ml.

PALLET: 570 bottiglie (95 CARTONI x 6 BOTTIGLIE)

COLLI x STRATO : 19X5

