



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Extra Dry Spumante

Lo spumante dei giorni di festa e del brindisi in compagnia, da avere sul tavolo in famiglia per accontentare il palato esigente dell'uomo e delicato della donna. Una bollicina molto fine e persistente. Il profumo è intrigante e complesso, questo dato dall'uvaggio molto ricercato. Ottimo per accompagnare la pasticceria delicata.

Zona di produzione	Uvaggio	Vendemmia	Vinificazione	La presa di spuma
<p>Colline del Conegliano-Valdobbiadene D.O.C.G. Esposizione: sud, sud-est. 300 mslm</p>	<p>Uve Glera di 3 diverse località: "Garbui, Colmaor, Cavalot" le prime 2 sono tra le più alte dell'area D.O.C.G. e quindi soleggiate dalle prime ore del mattino fin a tarda sera. La terza invece ha la particolarità di avere una conformazione pedologica formata da uno strato molto fertile, argilla, e in fine un crosta sedimentaria in profondità composta da silicati. Tutte le lavorazioni sono eseguite manualmente a causa della conformazione molto impervia delle vigne.</p>	<p>Viene effettuata rigorosamente a mano nel periodo che va da metà settembre a metà ottobre.</p>	<p>L'uva raccolta delicatamente viene portata in cantina nell'arco di 2 ore e subito pressata per estrarre solo il mosto Fiore. Dopo una decantazione statica, di una notte, il mosto limpido è pronto per iniziare la prima fermentazione. Quest'ultima svolta rigorosamente su vasche di acciaio dura circa 10 giorni. Dopo una serie di travasi il vino viene lasciato a riposo per qualche mese in primavera, poi, si iniziano le lavorazioni di spumantizzazione.</p>	<p>Il metodo è Conegliano-Valdobbiadene. Quindi rifermentazione in autoclave che permette di ottenere, dopo un mese circa, il famoso Valdobbiadene spumante D.O.C.G.</p>