



PROSECCO SUPERIORE

Extra Dry

*Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene
Spumante Extra Dry*

La versione tradizionale del Prosecco. Prodotto unicamente dalle uve Glera che raccogliamo nel vigneto di nostra proprietà a 250 msl su un terreno argilloso, con presenza di marna e calcare, esposto a Est-Ovest e Nord-Sud.

La vigna che cresce in altitudine conferisce all'uva maggior acidità malica e freschezza, elementi che ci permettono di bilanciare il più alto livello zuccherino per un vino ben equilibrato e di grande delicatezza.

The traditional version of Prosecco is produced exclusively from Glera grapes that we collect in the vineyards of our property. It is 250 meters above sea level on a clay soil, with the presence of marl and limestone, facing East-West and North-South.

The vineyard, at this altitude, gives a flavor of malic acid and freshness, elements that allow us to counterbalance the higher sugar level for a well-balanced wine of great delicacy.



Extra Dry

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO Molto delicato e fruttato con sentori di mela
SAPORE Fruttato, morbido, asciutto
ZONA DI PRODUZIONE Vigneto di proprietà, Refrontolo
UVAGGIO 100% Glera
ESPOSIZIONE Est-Ovest e Nord-Sud
ALTIMETRIA DEL VIGNETO 250 metri slm
NATURA DEL SUOLO Argilla, marna, calcare
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz e doppio capovolto
EPOCA DI RACCOLTA Metà fine settembre
VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco con parziale crio macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato ed utilizzato per la spumantizzazione. Spumantizzazione con fermentazione lenta per garantire maggiori profumi e migliore finezza del perlage.
GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI Eccellente come aperitivo, facile da bere con piatti leggeri, ottimo nei cocktail
DENSITÀ DI IMPIANTO 3300-4000 ceppi ettaro
RESA PER ETTARO 130 q.li/ha
ZUCCHERI RESIDUI 14-15 g/L
ACIDITÀ TOTALE 6,0-6,5 g/L
PH 3,20-3,30
SHELF LIFE 1,5 anni

COLOR Straw yellow with greenish reflections
BOUQUET Very delicate and fruity with hints of apple
AROMA Soft, dry fruity flavor
PRODUCTION AREA Refrontolo (TV)
GRAPES 100% Glera
SUNLIGHT East-West and North-South exposure
VINEYARD ALTITUDE 250 meters above sea level
SOIL TYPE Clay, marl, limestone
VINEYARD TYPE Sylvoz system and double arched vines
HARVEST PERIOD Middle to end September
VINIFICATION White wine vinification with partial cold maceration of the grapes. A small percentage of the wort is cooled and then used in slow fermentation to ensure a more delicate aroma and beading.
ALCOHOL CONTENT 11% vol.
SERVING TEMPERATURE 8-10° C
FOOD PAIRING Excellent as aperitif, easy to drink with light dishes, great with cocktails
PLANTING DENSITY 3300-4000 vines per hectare
YIELD 130 q.li/ha
RESIDUAL SUGAR 14-15 g/L
TOTAL ACIDITY 6.0 to 6.50 g/L
PH 3.20 to 3.30
SHELF LIFE 2 years