

# VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY

*millesimato*

CATE  
RINA  
SCALCO



## SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

**CLASSIFICAZIONE:**  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

**TIPOLOGIA:** Spumante

**UVE:** 100% Glera

**ZONA DI PROVENIENZA:**  
Colli del comune di Valdobbiadene

**PERIODO DI VENDEMMIA:**  
Da metà settembre a metà ottobre

**VINIFICAZIONE:**  
Pressatura soffice con presse pneumatiche, successiva decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 18-20° C con lieviti selezionati. Affinamento in contenitori di acciaio per tre mesi.

**PRESA DI SPUMA:**  
Metodo Charmat-Martinotti in autoclavi di acciaio per 35-40 gg.  
Temperatura di rifermentazione: 16 - 17°C  
Stabilizzazione tartarica a freddo: - 4°C  
Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento: durata ciclo 40 gg.

**DATI ANALITICI MEDI:**  
Alcool 11,5% - Zuccheri 15 g/l  
Acidità 6 g/l, pH 3.10 / 3.25 - Pressione 4.5 bar.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore giallo paglierino, perlage persistente dalla grana molto fine, indice di uno spumante di gran classe. Profumi delicati floreali di acacia e glicine, fruttati di mela, pesca e albicocca e dal sapore sapido e armonico, esplica tutta la sua pienezza nel retro gusto in qui spicca un leggero sapore di mandorla.

**FORMATI:** 0,75 l. - 1,5 l.

[www.capassion.wine](http://www.capassion.wine)

