

AI CASALI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECNICAL FEATURES

Provenienza | Area of origin
Refrontolo, lungola "Viadei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene.
Refrontolo, along the "Viadei Cru" between Conegliano and Valdobbiadene.

Vitigno | Grape varietal
Glera 100% SQNPI

Altitudine | Altitude
200/300 m s.l.m. (meters above sea level)

Resa | Yield
13,5 t/ha

Vendemmia | Harvest
Vendemmia manuale.
Manual harvest.

Vinificazione | Vinification
Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.
Gentle pressing and fermentation at controlled low temperatures in stainless steel tanks.

Presa di spuma | Sparkling process
Rifermentazione in autoclave a 15°C per 2/3 mesi.
Re-fermentation in autoclave at 15°C for 2/3 months.

Gradazione alcolica | Alcohol content
11,5 % vol.

Residuo zuccherino | Residual sugar
14 g/l

Pressione | Pressure
5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES

Vista | Colour
Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente.
Pale straw yellow, fine and persistent perlage.

Olfatto | Bouquet
Bouquet delicato dove il floreale prevale sul fruttato. Fiori bianchi di acacia, frutta bianca matura.
Delicate bouquet where floral notes prevail over fruity ones. White acacia flowers, ripe white fruit.

Gusto | Taste
Elegante, persistente, fresco, vivace e intenso.
Elegant, persistent, fresh, lively and intense.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI FOOD PAIRING

Aperitivo, primi piatti leggeri, antipasti di verdura, piatti di pesce.
Aperitif, light first courses, vegetable appetizers, fish dishes.

SUGGERIMENTI RECOMMENDATIONS

Conservazione | Preservation
In luogo fresco al riparo dalla luce.
Keep in a cool place away from light.

Temperatura di servizio | Serving temperature
6-8°C

