

# Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato

## Extra Dry

È uno spumante raffinato, come le minuziose trame delle colline dove si coltivano le uve della denominazione D.O.C.G. Su questi declivi impervi e assolati, la vendemmia avviene solo a mano, dando origine a intense e fruttate fragranze.

### CLASSIFICAZIONE

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### VARIETÀ

Glera

### VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate delicatamente. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

### ALCOL

11% vol.

### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

### PERLAGE

Fine e persistente.

### PROFUMO

Al naso note di mela e pera anticipano delicati sentori floreali di glicine e acacia.

### SAPORE

Il gusto, avvolgente e succoso, richiama la polpa della frutta a pasta bianca, con un elegante retrogusto dai nitidi ritorni di mela. Un perfetto bilanciamento tra sapidità, acidità e morbidezza di grande freschezza.

### ABBINAMENTI

Fine e aromatico, è stupendo con carpacci di pesce bianco, capesante con crema di patate o insalate primaverili di gamberetti, asparagi e avocado. Delizioso con i risotti delicati di pesce o verdure di stagione e lasagnette di pasta fresca.

### SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

### FORMATI

75 cl. - 150 cl.

### CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.



# LA MARCA

This sparkling wine is as refined as the intricate patterns of the hills where the grapes of the D.O.C.G. denomination are grown. On these steep, sun-kissed slopes, the harvest is carried out exclusively by hand, giving rise to intense and fruity aromas.

### DESIGNATION OF ORIGIN

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### GRAPE VARIETY

Glera

### VINIFICATION

The hand-harvested grapes are gently pressed before being fermented with selected yeasts at a temperature of 15°C. Second fermentation is carried out using the Charmat method at a temperature of 15°C.

### ALCOHOL

11% vol.

### COLOUR

Straw yellow with greenish shades.

### PERLAGE

Fine and persistent.

### BOUQUET

Notes of apple and pear foresee floral scents of wisteria and acacia.

### TASTE

Its enveloping, juicy taste recalls white-fleshed fruit pulp, with an elegant aftertaste of crisp apple. A perfect balance of flavour, acidity, and soft freshness.

### FOOD PAIRINGS

Refined and aromatic, it is wonderful with white fish carpaccio, scallops with potato puree, or a shrimp, asparagus, and avocado spring salad. It is delicious with light fish or seasonal vegetable risottos, and fresh lasagnette pasta.

### SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 6-8°C.

### STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

### BOTTLE SIZE

75 cl. - 150 cl.

### PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 9.5 kg/box. Dimensions: 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

