



VALDOBBIADENE PROSECCO SPUMANTE SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vol. alcool totale: 11,5 %
Zuccheri: 14 grammi/litro
Anidride solf. libera: 32 mg/lit
Acidità totale: 6,5 gr./lit.
Pressione: 5 atmosfere**

Vino spumante prodotto con fermentazione naturale, (metodo Charmat), in autoclave con agitatore e temperatura controllata a circa 14°.

Vitigno: Glera prodotta sulle colline di Valdobbiadene ad una altezza di circa 300 metri sul livello del mare e raccolta con vendemmia medio-tardiva (circa fine Settembre).

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma abbondante e perlage fine e persistente. Profumo finissimo che ricorda i fiori di acacia.

Sapore fresco, delicato e morbido intensamente fruttato con tipico sentore di miele di acacia.

Spumante ottimo come aperitivo e per la sua particolare eleganza può essere servito in ogni occasione importante. Temperatura di servizio 4 - 6 °C.

Conservare in luoghi freschi e asciutti al riparo da fonti di calore e luce.

1 cartone = nr. 6 bottiglie

Peso totale del cartone: Kg. 8,49

1 paletta = nr. 480 bottiglie (nr. 80 cartoni)

1 paletta = nr. 5 strati da 16 cartoni ciascuno.

Peso totale della paletta: Kg. 800 circa