Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore EXTRA DRY

Zona di produzione: Valdobbiadene

Vitigno: 100% Glera

Sistema di Allevamento: Sylvoz con sesto d'impianto di 4000 piante per ettaro

Vendemmia: La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti e prosegue fino ad inizio ottobre Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.

Vinificazione: L'uva viene raccolta prima della maturità tecnologica per poter avere una buona acidità, si procede con la pressatura dell'uva intera per l'ottenimento il mosto che andrà a fare la prima fermentazione alcolica in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata. Ottenuto il vino base si procede con la presa di spuma attraverso il metodo Charmat-Martinotti. Il vino viene lasciato maturare in autoclave per circa 2 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.

Colore: Giallo paglierino scarico

Note olfattive e gustative: Con perlage fine e persistente e un bouquet floreale e fruttato dove si ritrovano note di glicine, acacia e mela golden. Al palato si dimostra fresco e brioso.

Abbinamenti gastronomici: Tipico vino da aperitivo con stuzzichini e banchetti veloci, il prosecco Superiore può altresì esaltare dei piatti più delicati, come insaltine di moscardini, o più ricercati come linguine all'astice.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

RONCO MARGHERITA

Azienda Agricola Ronco Margherita Pinzano al Tagliamento - Friuli Venezia Giulia - Italy T. (+39) 0432.950845 - www.roncomargherita.it