

Prosecco Extra Dry

Spumante Prosecco Treviso D.O.C. Extra Dry

La Tradizione



Vino Spumante Prosecco D.O.C., dal bouquet delicatamente fruttato e caratteristico

bouquet fruttato

Elevato valore percepito

elevato valore

Elegante come aperitivo,
ottimo anche a tutto pasto

elegante aperitivo

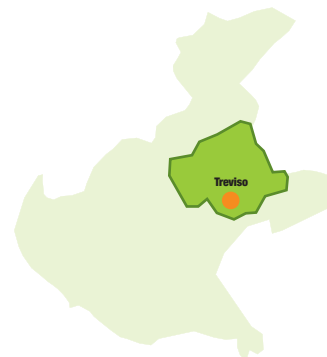

VALDO
SPUMANTI DAL 1926



Prosecco Extra Dry

Spumante Prosecco Treviso D.O.C. Extra Dry

La Tradizione



Descrizione prodotto

Vino Spumante Prosecco D.O.C., dal bouquet delicatamente fruttato e caratteristico

Zona di produzione

Prosecco, provincia di Treviso

Altimetria ed esposizione

80 metri s.l.m.

Tipologia del terreno

Alluvionale argilloso

Uvaggio

Glera

Vendemmia

Metà settembre con raccolta manuale

Vinificazione

Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata a 18°C

Resa uva

Max 18.000 Kg/ha

Affinamento

Charmat di 3 mesi con successiva maturazione in bottiglia di 3 mesi

Gradazione

11% Vol.

Colore

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

Bouquet

Bouquet caratteristico, delicatamente fruttato, ricorda la mela selvatica matura e il profumo dei fiori d'acacia

Sapore

Al palato ritroviamo un netto sentore di frutta e un gusto allegro e vivace

Consigli per il consumo

Per poter esaltare i suoi profumi e il sapore serve con la flûte ad una temperatura di servizio di 8-10°C, raffreddandolo gradatamente. Conviene inoltre non lasciare a lungo lo spumante nel frigorifero

Abbinamento gastronomico

È uno spumante che si può bere a tutto pasto, si sposa ottimamente anche con i piatti più ricercati

Product description

Prosecco D.O.C. sparkling wine with a mildly fruity and special bouquet

Production area

Prosecco, Province of Treviso

Altitude and exposure of the vineyards

80 metres a.s.l.

Soil

Alluvial clay

Grapes/Blend

Glera

Harvest period

Manual harvest, middle of September

Vinification

Soft pressing with fermentation at controlled temperature at 18°C

Yields

Max 18,000 kg/ha

Ageing

3-month Charmat ageing followed by 3 months in the bottle

Alcohol level

11%

Color

Light straw yellow in colour with greenish reflections

Bouquet

This wine features the typical mildly fruity bouquet reminiscent of ripe wild apples and the scent of acacia flowers

Flavour

Its taste on the palate is decidedly fruity with a bright and zesty finish

Serving suggestions

Cool gradually, serve in flûte glasses and at a temperature of 8-10°C to enhance its aroma and flavour. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator

Food matches

It is an all-meal sparkling wine that is ideal with the most sophisticated cuisine

Produktbeschreibung

Prosecco D.O.C. mit zart fruchtigem und sehr charakteristischem Bouquet

Anbaugebiet

Prosecco, Provinz von Treviso

Höhenlage

80 Meter ü. NN

Boden

Tonhaltige Schwemmlandböden

Rebsorte

Glera

Weinlese

Zweite Septemberhälfte. Weinlese Komplett von Hand

Weinerzeugung

Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C

Traubenertrag

Max. 18.000 kg/ha

Verfeinerung

Nach der Charmat-Methode 3 Monate im Gärbehälter und anschließend 3 Monate Reifung in der Flasche

Alkoholgehalt

11 Vol.%

Farbe

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Bouquet

Charakteristisches, zart fruchtiges Bouquet mit einer Note reifer Wildäpfel und dem Duft von Orangenblüten

Geschmack

Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack

Serviertemperatur

Am besten kommen seine Blume und sein Geschmack zum Tragen, wenn er mit einer Temperatur von 8-10°C in Sektflöten serviert wird. Die Flasche langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren

Gastronomische Tipps

Ein Spumante, der ein optimaler Begleiter zum ganzen Essen ist, aber auch ausgezeichnet zu ausgesuchteren Gerichten passt