



L'EXTRABRUT

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. EXTRA BRUT MILLESIMATO

Vino spumante che si presenta di un bel giallo paglierino con tenui riflessi verdolini ed un perlage brioso e molto fine. Al naso è fragrante e fruttato, con note di mela gialla e pesca bianca, delicatamente floreale con lievi nuance di fiori d'acacia ed accenni agrumati. In bocca offre buona struttura ed una decisa sapidità che, fondendosi alla struttura acida, lo rende piacevole e fresco. Il suo lungo finale è vivacizzato da toni aromatici.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 4,5 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: ottimo aperitivo e straordinario vino da pasto abbinato a primi piatti con verdure e frutti di mare, specialità di pesce in genere o a delicate preparazioni di carni bianche.

Formati disponibili: 0,75 L.

A sparkling wine with a lovely straw yellow colour enhanced by light greenish highlights and a joyful, very fine perlage. On the nose it is fragrant and fruity with notes of yellow fruit and white peach, and delicately floral with a slight nuance of acacia flower and citrus hints. In the mouth it has a good structure and confident zest which, combining with the acidic structure, renders the wine pleasantly fresh. The long finish is enlivened by subtly aromatic tones.

Variety: Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

Location: hills of Valdobbiadene – Conegliano.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16°C. Slow second fermentation in springtime after the harvest in large sealed vats at 14-15°C followed by resting on the lees for around 3 months.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 4.5 g/l approx.

Alcohol: 11.5%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: ideal as an aperitif and extraordinary throughout the meal with seafood and vegetable-based first courses, most fish dishes and delicately-flavoured white meats.

Available sizes: 0.75 L.