



FRONTEVIGNA

EXTRA BRUT

Valdobbiadene Docg

Prosecco Superiore

MILLESIMATO 2025

UVE	Glera 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Colbertaldo
ALTITUDINE	180 - 350 m. slm.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreno eterogeneo. Presenti in gran numero colline con suolo argilloso, spesso calcareo, con arenarie e marne, magro, asciutto e poco profondo, soprattutto alle altitudini maggiori.
ESPOSIZIONE	Colline spesso con forti pendenze esposizione prevalente a Sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto
CLIMA	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.
VENDEMMIA	8 settembre 2025

GRADO ALCOLICO	11% vol	TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-8 °C
DOSAGGIO	5.5 g/l	BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice di media ampiezza.
		FORMATI DISPONIBILI (L)	0,75

VINIFICAZIONE

Metodo Charmat lungo con permanenza sui lieviti per 4 mesi, preservando l'immediatezza della freschezza del frutto arricchendosi di note aromatiche. Dona al perlage una sensazione cremosa molto piacevole.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta all'aspetto con un colore giallo paglierino. Il perlage è morbido, cremoso, fine e persistente. Al naso dona note fruttate che ricordano la mela gialla, la pesca, la frutta esotica, il glicine e i fiori d'acacia. Equilibrato e delicato, che unito alle note aromatiche sviluppa una grande freschezza ottenuta anche grazie all'acidità ben presente e propria delle rive delle colline di Colbertaldo. Il sapore è morbido, fresco e fruttato. Buona lunghezza e molto equilibrato. Ottimo da accompagnare a pasti freddi e piatti freschi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo è adatto a tutte le occasioni.



FRONTEVIGNA

Via Cal Busetta, 1
31049 Guia di Valdobbiadene
Treviso - Italy
info@frontevigna.com
www.frontevigna.com