



FRONTEVIGNA

EXTR DRY

Valdobbiadene Docg

Prosecco Superiore

UVE	Glera 100%
ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Valdobbiadene
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	Dal 8 settembre al 10 ottobre

GRADO ALCOLICO	11% vol	TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-8 °C
DOSAGGIO	15-16 g/l	BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice di media ampiezza
		FORMATI DISPONIBILI (L)	0,75 - 1,5

VINIFICAZIONE

Metodo Charmat, ove la pressatura avviene con presse pneumatiche e per decantazione statica del mosto. Segue la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio. Inizia la presa di spuma con una temperatura di rifermentazione di circa 15-17°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo paglierino la spuma è fitta e il perlage fine e persistente. Dai profumi ampi e fruttati, ricorda la mela gialla, la pesca, la frutta esotica più matura, il glicine e i fiori d'acacia. Si presenta equilibrato ed elegante al palato con un sapore morbido, fresco e fruttato.

Grande armonia ed eleganza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente a fine pasto e per occasioni di incontro e di festa. Si abbina a pasticceria.

