



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

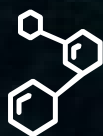
6 – 8° C



VITIGNO/

GRAPE

Glera DOCG
Valdobbiadene



COLORE/

COLOR

Giallo paglierino
con riflessi dorati/
*Straw yellow with
Golden reflections*



Vino bianco spumante ottenuto da un'attenta selezione delle migliori uve Glera coltivate esclusivamente nella zona di Valdobbiadene, dove i viticoltori locali hanno adottato misure agronomiche tali da favorire una maggiore concentrazione olfatto-gustativa.

Questo spumante dalla particolare consistenza, dalla buona struttura sottolineata da una spiccata complessità aromatica, è il simbolo di questa zona vitivinicola.

Sparkling white wine obtained from a careful selection of the best Glera grapes grown exclusively in the Valdobbiadene area, where the local farmers have reduced the yield per hectare to favor a greater nose-taste concentration, giving life to the extra dry Belcanto Valdobbiadene DOCG.

This sparkling wine with a unique consistency, with a greater structure underlined by a marked aromatic complexity, is the symbol of this wine-growing area.

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L, 1.5 L, 3 L



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG
COLORE / COLOR:	Giallo paglierino con riflessi dorati/ <i>Straw yellow with golden reflections</i>
VITIGNO / GRAPE:	Glera DOCG di Valdobbiadene
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Area DOCG di Valdobbiadene <i>The DOCG area of Valdobbiadene</i>
SUOLO / SOIL:	Collinare, argilloso calcareo / <i>Hilly, clay- limestone</i>
CLIMA / CLIMATE:	Mediterraneo – fresco / <i>Mediterranean - cool</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	In bianco, con pressatura soffice e resa max. 70% <i>White, with light pressing and 70% max. output</i>
SPUMANTIZZAZIONE / SPARKLING PROCESS:	Metodo Charmat da 120 a 180 giorni <i>Charmat method from 120 to 180 days</i>
CONSERVAZIONE/	Conservare in luogo fresco a T° non oltre 15°C. Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, non oltre 2 anni. <i>Store in a cool place at a temperature lower than 15°C. Best enjoyed within one year of production and up to two years.</i>
STORING:	

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CHEMICAL CHARACTERISTICS

	DA / FROM	A / TO
SOLFOROSA TOT. / TOTAL SULPHITES *	80 mg/l	100 mg/l
ALCOOL / ALCOHOL	11,3 % vol.	11,8 % vol.
ZUCCHERI / SUGARS	14 g/l	16 g/l
PRESSIONE / PRESSURE	4,8 atm.	5,2 atm.

*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).