VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Prosecco Superiore

“Ripido”

Extra Dry

Assemblaggio ottenuto da diversi vigneti, posizionati tra gli impervi pendii di Farra di Soligo. Presenta una spiccata complessità aromatica data dalla diversità dei terreni di quest'area.

AZIENDA AGRICOLA

LE VOLPERE

VITICOLTORI DI PENDIO

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Prosecco Superiore

“Ripido”

Extra Dry

VITIGNO: 100% Glera

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ALCOL: 11,5% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20 °C: 5 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: 14 g/l

ZONA DI ORIGINE: Colline di Farra di Soligo

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE

Cernita delle uve, spremitura soffice e separazione del mosto fiore tramite chiarifica statica a freddo. Successiva vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi. Presa di spuma di almeno 40 giorni secondo il metodo italiano Martinotti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage elegante, fine e persistente, colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Presenta all’olfatto un bouquet fine e delicato di frutta come la mela golden, pera e pesca.
In bocca è sapido, fresco e vellutato.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, per tutte le occasioni di festa.
Accompagna bene piatti dolci e salati in genere, risotti, formaggi a breve e media stagionatura e pasticceria secca.
Servire a 6-7 °C

WWW.LEVOLPERE.IT