

“Ripido”
EXTRA DRY
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
Prosecco Superiore

Assemblaggio ottenuto da diversi vigneti, posizionati tra gli impervi pendii di Farra di Soligo. Questo blend presenta una spiccata complessità aromatica data dalle diverse esposizioni dei vigneti.



AZIENDA  AGRICOLA
LE VOLPERE

— VITICOLTORI DI PENDIO —

“Ripido”
EXTRA DRY
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
Prosecco Superiore

VITIGNO: Glera + 10/15% Chardonnay

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l (in base alle annate)

ALCOL: 11,5% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20°C: 5,0 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: 13,5 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. Vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento sulla feccia nobile in acciaio per almeno 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 minerale, fresco, con marcato finale asciutto.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, per tutte le occasioni di festa. Accompagna bene vari piatti dolci e salati, risotti, formaggi a breve e media stagionatura e pasticceria secca.

SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di circa 6-7 °C.