



“CORDERIE”
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.

Vino Spumante Extra Dry

• **ZONA DI PRODUZIONE**

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.. Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3000/4000 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età. Produzione media di 3/4 kg. per ceppo pari a 120/130 q.li per ettaro.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla “feccia nobile” per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all’imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

• **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

• **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 12.00 – 13.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 - 6° C, stappato al momento.

• **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

“Corderie” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Astoria

105 - 750 ml
106 - 1500 ml
111 - 3000 ml

