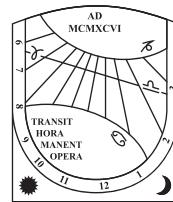


RONFINI



Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Extra brut - Cuvée 5

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Colline del Valdobbiadene Docg - Vigneti di Col San Martino, Farra di Soligo e Arfanta

Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia

Vitigno

Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo

Vinificazione

Vinificazione in bianco, il mosto fiore viene ottenuto da una pressatura soffice delle uve. Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta e affinamento sulla feccia nobile, in piccoli serbatoi di acciaio per circa un mese

Spumantizzazione

Presa di spuma in autoclave seguendo il metodo italiano per 65 giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool 11,5 %

Residuo zuccherino 5 g/l

Acidità totale 6 g/l

Pressione 20 °C 4,5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli

Spuma ampia e persistente

Perlage fine e continuo

Profumo

Ampio, invitante, floreale con sentori di mela golden e pesca

Sapore

Strutturato, sapido con un ottimo equilibrio acido - tannico e completo nel retrogusto

ABBINAMENTI

Perfecto con piatti a base di pesce e risotti

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

