

RONFINI



Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

Extra dry

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Colline del Valdobbiadene Docg

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

Presatura di spuma in autoclave di acciaio seguendo il metodo italiano

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	14 g/l
Acidità totale	6,5 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

Fresco, fruttato e piacevolmente floreale

Sapore

Strutturato con buona sapidità, rotondo ed equilibrato

ABBINAMENTI

Sempre piacevole come aperitivo. Si presta molto bene in abbinamento a piatti a base di pesce e verdure, oppure anche con una macedonia di frutta

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

