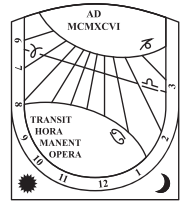


# RONFINI



## Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore

*Extra dry - Millesimato*

### SCHEDA TECNICA

#### Zona di produzione

Colline del Valdobbiadene Docg - Vigneti di Collalto

#### 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 due mese

#### Spumantizzazione

Presatura di spuma in autoclave di acciaio seguendo il metodo italiano per circa 70 giorni

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	16 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

Fresco con iniziali sentori di mela e pera con un finale piacevolmente esotico

#### Sapore

Strutturato di piacevole sapidità, pieno ed equilibrato

### ABBINAMENTI

Irresistibile sempre nei momenti conviviali, eccellente come aperitivo, ideale durante tutto il pasto, perfetto con piatti di pesce e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C

