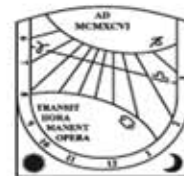


RONFINI



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Brut

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione

Le colline del Valdobbiadene DOCG.
Vigneti di Col San Martino e 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 in acciaio per circa un mese.

Spumantizzazione

Presatura di spuma viene fatta in autoclavi di acciaio seguendo il metodo italiano.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	9 g/l
Acidità Totale	6 g/l
Pressione 20°C.	4,5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Spuma ampia e persistente.
Perlage fine e continuo.

Profumo

Ampio, invitante, leggermente floreale, con sentori di mela golden, pesca e note di frutta esotica.

Sapore

Strutturato ma morbido, sapido con ottimo equilibrio acido-tannico, completo nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, perfetto con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

