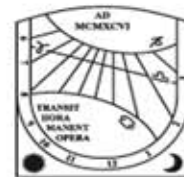


RONFINI



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Extra Dry Millesimato

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Le colline del Valdobbiadene D.O.C.G.
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	17 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

Fresco, con iniziali sentori di mela, pera, ed un finale piacevolmente esotico.

Sapore

Strutturato, di piacevole sapidità, pieno ed equilibrato, buona persistenza gusto-olfattiva.

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.

