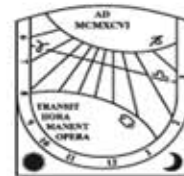


# RONFINI



## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

*Extra Dry*

### SCHEDA TECNICA

#### Zona di produzione

Le colline del Valdobbiadene DOCG.  
Vigneti di Col San Martino, Collalto e Solighetto

#### 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	14 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 fino 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 all'intero pasto in abbinamento a cibi dal gusto altrettanto raffinato.

Temperatura di servizio 6-8°C.

