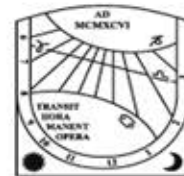


RONFINI



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.

