

# Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry



Uno spumante dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali. La raccolta delle uve glera avviene a mano in piccole casse, che vengono portate nel più breve tempo possibile in pigiatura. Ogni annata ha una particolare curva di maturazione, perciò è fondamentale scegliere il momento in cui acidità e zuccheri sono in perfetto equilibrio. In bocca risulta armonioso e bilanciato.

*A sparkling wine of vital elegance and fruity and floral scents. The Glera grapes are harvested by hand in small crates and are then pressed immediately. Each vintage has a particular ripening curve, so it is essential to identify the moment in which there is a perfect balance between acidity and sugar. The palate is harmonious and balanced.*

---

GRADAZIONE ALCOLICA  
ALCOHOL CONTENT

11,5% vol.

---

VARIETÀ DELLE UVE  
GRAPE VARIETY

Uve glera in purezza  
*Pure glera grape*

---

RESIDUO ZUCCHERINO  
SUGAR RESIDUE

16 gr./lt

---

ACIDITÀ  
ACIDITY

5,5 gr./lt

---

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE • TASTING NOTES

---

COLORE  
COLOR

Colore giallo paglierino con fine perlage.  
*Straw yellow in colour with fine beading.*

---

PROFUMO  
BOUQUET

Sentori che richiamano i caratteri primari dell'acino d'uva glera da cui poi si trasforma. Si rende subito evidente il profumo di mela golden, seguito poi da quello di pera, di pesca, dai sentori di agrumi e di fiori di glicine.  
*Hints of the primary characteristics of the Glera grape which then transform with clear notes of golden apple followed by pear, peach, citrus, wisteria and flower scents.*

---

SAPORE  
FLAVOR

In bocca risulta armonioso ed equilibrato con un'ottima persistenza ed una bollicina molto aggraziata. L'acidità è ben compensata dal residuo zuccherino tipico della versione extra dry.  
*Its palate is harmonious and balanced with good persistence and a very graceful bubble. Its acidity is well balanced by the residual sugar typical of the extra-dry.*

---

## CONSIGLI DAL PRODUTTORE • PRODUCER'S ADVICE

---

ABBINAMENTO  
PAIRING

Ideale come aperitivo in generale. Ottimo accompagnamento a molluschi, crostacei o grigliate di pesce. Da provare anche con grigliate di carne bianca.  
*Ideal as an aperitif in general. It goes well with savoury starters of both meat and fish. Excellent accompaniment to shellfish, crustaceans or grilled fish. Also recommended with grilled white meat.*

---

NOTE DI SERVIZIO  
SERVING NOTES

Temperatura di servizio 6-8° C  
*Serving temperature 6-8° C*