

Nani

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
EXTRA DRY

E' la versione tradizionale che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. Fresco ed elegante, è ricco di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore d'agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace.

Il **colore** è giallo paglierino con riflessi verdi. Il perlage vivace e persistente.
Il **profumo** è delicato, armonico, con sentori di frutta bianca e fiori a grappolo.
Il **sapore** è gradevole, pieno, con sapidità equilibrata, fresco, carezzevole, morbido.

Vitigno: 100% Glera

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m. / **Esposizione:** Sud/Sud Ovest

Sistema di allevamento: Sylvoz. Piante per Ettaro: 2473

Epoca di raccolta delle Uve: metà settembre, a mano

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Gradazione zuccherina: 15/16 grammi per litro

Acidità: 5,5 gr/litro

PH: 3,2

Solfiti: 90/100 mg/litro (max consentito da disciplinare 200 mg/litro)

Pressione: 4,5 – 5 Bar

Servizio

Servire ad una temperatura di 8° C, in un calice di cristallo

Suggerimenti

Da inizio a fine pasto sposa tutte quelle pietanze caratterizzate da delicatezza e leggerezza come paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame
Ricevimenti e cocktail time.