



Vetòr

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
EXTRA BRUT

È la versione floreale, asciutta e longeva: si presta infatti a un'ottima evoluzione in bottiglia nel tempo. Si caratterizza per profumi floreali, leggere note vegetali fresche, eleganti sentori di frutta bianca (mela, pesca) e pompelmo.

La spiccata acidità è ben equilibrata e armonizzata alla sapidità che emerge dal lungo affinamento sui propri lieviti.

Vitigno: 85% Glera - 15% Chardonnay

Esposizione dei vigneti: Nord/Sud

Altimetria del vigneto: 150 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Piante per Ettaro: 2473

Epoca di raccolta delle Uve: primi di ottobre, a mano

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Gradazione zuccherina: 0,5 grammi per litro

Acidità: 5,7 gr/litro PH: 3,19

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

Antipasti di pesce e verdure anche elaborate, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno. Piacevole anche come brindisi a fine serata