

BEPI[®]
N DE
ETO



EXTRA DRY

Denominazione: *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

Tipologia: *spumante Extra Dry Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline del Felettano*

Vigneto

Suolo: *argilloso*

Altezza/esposizione: *270 m s.l.m. esposizione est, ovest*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat*

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *16 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente*

Olfatto: *fruttato di mela, pera e pesca, floreale di fiori d'acacia e rosa, evidente nota vegetale*

Gusto: *fresco, morbido, equilibrato*

Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Superiore

Agency & Wine Tasting
Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia
Tel. +39 348 226 2961
Email: info@emporiosuperiore.it
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE