



## L'EXTRABRUT

### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. EXTRA BRUT MILLESIMATO

Vino spumante che si presenta di un bel giallo paglierino con tenui riflessi verdolini ed un perlage brioso e molto fine. Al naso è fragrante e fruttato, con note di mela gialla e pesca bianca, delicatamente floreale con lievi nuance di fiori d'acacia ed accenni agrumati. In bocca offre buona struttura ed una decisa sapidità che, fondendosi alla struttura acida, lo rende piacevole e fresco. Il suo lungo finale è vivacizzato da toni aromatici.

**Vitigno:** Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

**Collocazione geografica:** colline di Valdobbiadene - Conegliano.

**Periodo di vendemmia:** settembre.

**Vinificazione:** in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16°C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14-15°C, con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

**Pressione in bottiglia:** 5,5 atm.

**Residuo zuccherino:** 4,5 g/l ca.

**Alcool:** 11,5%.

**Temperatura di servizio:** 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

**Abbinamenti:** ottimo aperitivo e straordinario vino da pasto abbinato a primi piatti con verdure e frutti di mare, specialità di pesce in genere o a delicate preparazioni di carni bianche.

**Formati disponibili:** 0,75 L.

A sparkling wine with a lovely straw yellow colour enhanced by light greenish highlights and a joyful, very fine perlage. On the nose it is fragrant and fruity with notes of yellow fruit and white peach, and delicately floral with a slight nuance of acacia flower and citrus hints. In the mouth it has a good structure and confident zest which, combining with the acidic structure, renders the wine pleasantly fresh. The long finish is enlivened by subtly aromatic tones.

**Variety:** Glera (min. 85%) and other local white grape varieties (max. 15%)

**Location:** hills of Valdobbiadene – Conegliano.

**Harvest:** September.

**Vinification:** off the skins at a controlled temperature of 16°C. Slow second fermentation in springtime after the harvest in large sealed vats at 14-15°C followed by resting on the lees for around 3 months.

**Bottle pressure:** 5.5 atm.

**Sugar residue:** 4.5 g/l approx.

**Alcohol:** 11.5%.

**Serving temperature:** 5-7°C. Open immediately before serving.

**Pairings:** ideal as an aperitif and extraordinary throughout the meal with seafood and vegetable-based first courses, most fish dishes and delicately-flavoured white meats.

**Available sizes:** 0.75 L.