

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Millesimato Extra Dry



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.5 g/l	11% Vol.	16 g/lt	100% Glera

Provenienza delle uve:

Creato da una selezione di uve provenienti da vigneti ubicati nell'alta collina di Farra di Soligo, Solighetto, Farrò e San Pietro di Feletto. I terreni sono di tipo argilloso-calcareo (180 - 350 m. slm), ed i sistemi di allevamento adottati sono il "Doppio Capovolto ed il Sylvoz" con una densità di impianto di 3000-3700 piante per ha. I vigneti sono coltivati direttamente dall'az. agr. "LA FARRA".

Resa: Massimo 135 q.li x ha

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18°C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a basse temperature per un affinamento minimo di 3 mesi.

Spumantizzazione:

Viene eseguita con il metodo Charmat; procedimento tradizionalmente adottato per vini delicati e fruttati. La presa di spuma avviene in autoclave per circa 25-30 giorni ad una temperatura di 16-18°C, mentre l'affinamento, sempre in autoclave, varia da 2 a 3 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Eccellente come aperitivo e per ogni momento di incontro. Ottimo l'abbinamento con piatti a base di pesce ed antipasti leggeri.

Sovrappressione	4.8 bar
Confezionamento	Bottiglia "Spumante Italia" da L. 0,75 e da L. 1.50
Temperatura di servizio	8° C
Bicchieri consigliato	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Per apprezzare la freschezza nella sua massima espressione è preferibilmente degustarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.



S11

CODICE
PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino con riflessi brillanti e bollicine finissime

Profumo

Fresco ed elegante con note di mela, di pesca e fiori d'acacia

Sapore

Armonico, vellutato, ha una buona rotondità ed un finale asciutto