



VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
EXTRA DRY

Vitigno:	Glera Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Portinnesto:	420/A
Forma di coltivazione:	Sylvoz
Vendemmia:	25-30 Settembre
Vinificazione:	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
Metodo di lavorazione:	Charmat corto come da disciplinare Prosecco di Valdobbiadene DOCG
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino scarico
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Intenso ed elegante con sentori di fiori di glicine, acacia e pera Williams
Sapore:	Morbido, suadente ed equilibrato
Dati analitici	
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	5,5 gr./lt.
Zuccheri:	17 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo, e a tutto pasto
Temperatura di servizio:	8-10 °C in bicchieri flute

VARASCHIN MATTEO & FIGLI SNC
Strada Chiesa, 31

31049 San Pietro di Barbozza - Valdobbiadene (TV) - Italia
Tel. +39 0423 973553 - Fax +39 0423 971758
www.varaschin.com - info@varaschin.com