



## EXTRA DRY

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

“Forma e sostanza di valori territoriali ed umani”.



**Vitigno:** Glera (minimo 95%), Bianchetta e Perera.

**Zona di Produzione:** Col San Martino-Colbertaldo-Farò.

**Vigneti:** Slavina rossa, Scandolera e Rive.

**Altitudine:** da 150 a 250 SLM.

**Lavorazione del terreno:** Esclusivamente manuale.  
**Forma di allevamento:** tipica della Zona riconducibile al capovolto.

**Vendemmia:** manuale in cassetta.

**Vinificazione:** Pressatura sequenziale di uva intera, fermentazione in acciaio e sosta sui lieviti per almeno 4 mesi.

**Presatura di spuma:** Metodo Martinotti.

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli presenta una spuma persistente e un perlage fine.

**Olfatto:** Presenta una composizione olfattiva molto vivace e complessa caratterizzata da sentori di frutta bianca e i fiori di acacia e di glicine.

**Gusto:** L'equilibrio tra acidità e tenore zuccherino conferisce al vino una perfetta armonia e profondità che esalta la complessità aromatica.

### NOTE TECNICHE

<b>Gradazione alcolica:</b>	11%	vol.
<b>Acidità totale:</b>	5,8-6	g/l.
<b>Zuccheri residui:</b>	13	g/l.

I dati sono indicativi in quanto suscettibili di variazione a seconda dell'annata.

FORMATI	IMBALLI	CONFEZIONI REGALO
750ml.	6 bottiglie stese	1 / 2 / 3 litografate
1500ml.	6 bottiglie stese	1 / 3 / 6 legno singolo litografato o legno

[www.sorellebronca.com](http://www.sorellebronca.com)