



**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
SPUMANTE EXTRA DRY**

Informazioni generali:

- **Nome del Vino:** **SPUMANTE EXTRA DRY**
- **Produttore** **Francesco Drusian**
- **Denominazione:** **Prosecco Di Valdobbiadene**
- **Classificazione:** **DOCG**
- **Uvaggio:** **100% Glera**

- **Resa in uva:** 135 Q.li/ Ettaro
- **Zona di produzione:** Conegliano Valdobbiadene
- **Tipologia terreni:** Collinare, argilloso, calcareo
- **Clima:** Mediterraneo, fresco
- **Vendemmia:** Manuale, 20 Settembre 10 Ottobre

Vino bianco spumante ottenuto da uve glera di collina, spumantizzato in autoclave secondo il metodo charmat; la lenta presa di spuma a bassa temperatura (16c° - 15 c°), esalta le caratteristiche di questo vitigno e da un perlage fine e persistente in un brillante abito giallo paglierino con riflessi verdognoli. E' l'espressione massima del prosecco spumante, dove l'armonica struttura si accompagna a un delicato profumo di mela. La freschezza e la fragranza di questo vino lo rendono adatto in tutte le occasioni.

Processo produttivo:

- **Vinificazione:** In bianco a 16° con pressatura soffice resa 70%
- **Spumantizzazione :** Metodo Charmat

Caratteristiche organolettiche:

- **Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante, con un perlage fine e persistente.
- **Profumo:** Sentori delicati di mela , agrumi che si accompagnano ad una piacevole nota di pane.
- **Sapore:** Al palato armonioso nella sua vivace freschezza, risulta amabile e gradevolmente fruttato

Caratteristiche tecniche:





• Acidità Totale:	5,5 - 6,5	g/l
• Solforosa Totale:	80 -100	mg/l
• Solforosa Libera:	10 - 20	mg/l
• Grado alcolico:	11 - 11,5	%/vol
• Zuccheri	8 - 10	g/lt
• Pressione:	4,5 – 5,0	atm
• Ceneri:	1,1 - 1,5	g/lt

Consigli Utili:

- **Immagazzinamento:** Conservare in un luogo fresco, con temperatura non oltre i 15° C
- **Abbinamento gastronomico:** La freschezza e la fragranza di questo vino lo rendono adatto in tutte le occasioni.
- **Temperatura di consumo:** 6-8 °C
- **Note :** Da consumarsi preferibilmente nell'anno di produzione

Riconoscimenti:

- Annata 2002 Merum 4 Stelle
- Annata 2002 Duemilavini 3 Grappoli
- Annata 2003 Duemilavini 4 Grappoli
- Annata 2004 Duemilavini 4 Grappoli
- Annata 2004 Winewirtschaft 3° Posto
- Annata 2005 Duemilavini 4 Grappoli
- Annata 2005 Medaglia D'argento Wine International London
- Annata 2006 Duemilavini 4 Grappoli
- Annata 2006 Medaglia D'argento Mundus Vini Germania
- Annata 2007 Duemilavini 4 Grappoli
- Annata 2007 Campione 2007 XI Gran Premio Primavera del Prosecco DOC
- Annata 2007 Duemilavini 3 Grappoli
- Annata 2008 Duemilavini 4 Grappoli
- Annata 2014 Medaglia di Bronzo Decanter World Wine
- Annata 2014 Medaglia d'Argento concorso Mondiale Vini Bruxelles
- Annata 2015 Medaglia d'Argento Mundus Vini Germania
- Annata 2016 Argento Mundus vini Germania
- Annata 2016 Oro Gilbert & Gaillard Francia
- Annata 2016 Medaglia D'Argento International Wine & Spirit Competition