



**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
- ✚ Annata 2017 Argento Mundus vini Germania
- ✚ Annata 2017 Silver AWC Vienna
- ✚ Annata 2018 Argento Mundus vini Germania
- ✚ Annata 2018 Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard
- ✚ Annata 2019 Argento Mundus vini Germania
- ✚ Annata 2019 Medaglia d'Oro Gilbert & Gaillard 90 punti

