

# RONFINI



## Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Brut

### SCHEDE TECNICA

#### Zona di produzione

Le colline del Valdobbiadene D.O.C.G.  
Vigneti di Col San Martino e Collalto.

#### Terreno

Colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia.

#### Vitigno

Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo

#### Vinificazione

Vinificazione in bianco, il mosto fiore viene ottenuto da una pressatura soffice delle uve. Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, sosta e affinamento sulla feccia nobile in piccoli serbatoi in acciaio per circa un mese.

#### Spumantizzazione

Presatura di spuma viene fatta in autoclavi di acciaio seguendo il metodo italiano.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,5 %
Residuo zuccherino	9 g/l
Acidità Totale	6 g/l
Pressione 20°C.	4,5 bar

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

#### Aspetto

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.  
Spuma ampia e persistente.  
Perlage fine e continuo.

#### Profumo

Ampio, invitante, leggermente floreale, con sentori di mela golden, pesca e note di frutta esotica.

#### Sapore

Strutturato ma morbido, sapido con ottimo equilibrio acido-tannico, completo nel retrogusto.

### ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo, perfetto con i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

