

RONFINI



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Dry

SCHEMA TECNICA

Zona di produzione

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

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	19 g/l
Acidità Totale	6,5 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

Elegante e complesso, frutta matura e sentori di fiori di campo.

Sapore

Strutturato, sapido e persistente

ABBINAMENTI

Ideale per ogni occasione dall'aperitivo al dolce.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

