

# RONFINI



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

*Extra Dry Millesimato*

### SCHEMA 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	17 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

Fresco, con iniziali sentori di mela, pera, ed un finale piacevolmente esotico.

#### Sapore

Strutturato, di piacevole sapidità, pieno ed equilibrato, buona persistenza gusto-olfattiva.

### ABBINAMENTI

Irresistibile sempre nei momenti conviviali, eccellente come aperitivo, ideale durante tutto il pasto, perfetto con piatti di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

