



**PROSECCO DOC**

# PROSECCO DOC



## PROSECCO DOC EXTRA DRY

### PROSECCO DOC EXTRA DRY

#### BOUQUET FRUTTATO

Vino Spumante Prosecco D.O.C., dal bouquet delicatamente fruttato e caratteristico.

#### ELEVATO VALORE

Elevato valore percepito.

#### ELEGANTE APERITIVO

Elegante come aperitivo, ottimo anche a tutto pasto.



**VALDO**

DAL 1926 A VALDOBBIADENE



## PROSECCO DOC

# PROSECCO DOC EXTRA DRY

## PROSECCO DOC EXTRA DRY



**DESCRIZIONE PRODOTTO**  
Vino Spumante Prosecco D.O.C.g., dal bouquet delicatamente fruttato e caratteristico

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Prosecco DOC

**ALTIMETRIA ED ESPOSIZIONE**  
80 metri s.l.m.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO**  
Alluvionale argilloso

**UVAGGIO**  
Glera

**VENDEMMIA**  
Metà settembre con raccolta manuale

**VINIFICAZIONE**  
Pressatura soffice con fermentazione a temperatura controllata a 18°C

**RESA UVA**  
Max 18.000 Kg/ha

**AFFINAMENTO**  
Charmat di 3 mesi con successiva maturazione in bottiglia

**GRADAZIONE**  
11% Vol.

**COLORE**  
Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli

**BOUQUET**  
Bouquet caratteristico, delicatamente fruttato, ricorda la mela selvatica matura e il profumo dei fiori d'acacia

**SAPORE**  
Al palato ritroviamo un netto sentore di frutta e un gusto allegro e vivace

**CONSIGLI PER IL CONSUMO**  
Per poter esaltare i suoi profumi e il sapore servire con la flûte ad una temperatura di servizio di 8-10°C, raffreddandolo gradatamente. Conviene inoltre non lasciare a lungo lo spumante nel frigorifero

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**  
È uno spumante che si può bere a tutto pasto, si sposa ottimamente anche con i piatti più ricercati

**PRODUCT DESCRIPTION**  
Prosecco D.O.C. sparkling wine with a mildly fruity and special bouquet

**PRODUCTION AREA**  
Prosecco DOC

**ALTITUDE AND EXPOSURE OF THE VINEYARD**  
80 metres a.s.l.

**SOIL**  
Alluvial clay

**GRAPES**  
Glera

**HARVEST PERIOD**  
Manual harvest, middle of September

**VINIFICATION**  
Soft pressing with fermentation at controlled temperature at 18°C

**YIELDS**  
Max 18,000 kg/ha

**AGEING**  
3-month Charmat ageing followed in the bottle

**ALCOHOL LEVEL**  
11%

**COLOR**  
Light straw yellow in colour with greenish reflections

**BOUQUET**  
This wine features the typical mildly fruity bouquet reminiscent of ripe wild apples and the scent of acacia flowers

**FLAVOUR**  
Its taste on the palate is decidedly fruity with a bright and zesty finish

**SERVING SUGGESTIONS**  
Cool gradually, serve in flûte glasses and at a temperature of 8-10°C to enhance its aroma and flavour. Do not store the bottle for long periods in the refrigerator

**FOOD MATCHES**  
It is an all-meal sparkling wine that is ideal with the most sophisticated cuisine

**PRODUKTBESCHREIBUNG**  
Prosecco D.O.C. mit zart fruchtigem und sehr charakteristischem Bouquet

**ANBAUGEBIET**  
Prosecco DOC

**HÖHENLAGE**  
80 Meter ü. NN

**BODEN**  
Tonhaltige Schwemmlandböden

**REBSORTE**  
Glera

**WEINLESE**  
Zweite Septemberhälfte. Weinlese Komplett von Hand

**WEINERZEUGUNG**  
Schonendes Pressen und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C

**TRAUBENERTRAG**  
Max. 18.000 kg/ha

**VERFEINERUNG**  
Nach der Charmat-Methode 3 Monate im Gärbehälter und anschließend Reifung in der Flasche

**ALKOHOLGEHALT**  
11 Vol.%

**FARBE**  
Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen

**BOUQUET**  
Charakteristisches, zart fruchtiges Bouquet mit einer Note reifer Wildäpfel und dem Duft von Orangenblüten

**GESCHMACK**  
Deutlich fruchtig im Gaumen, überzeugt durch seinen heiteren und lebhaften Geschmack

**SERVIERTEMPERATUR**  
Am besten kommen seine Blume und sein Geschmack zum Tragen, wenn er mit einer Temperatur von 8-10°C in Sektflöten serviert wird. Die Flasche langsam abkühlen und nicht zu lange im Kühlschrank aufbewahren

**GASTRONOMISCHE TIPPS**  
Ein Spumante, der ein optimaler Begleiter zum ganzen Essen ist, aber auch ausgezeichnet zu ausgesuchteren Gerichten passt

ml: 750

Cod. ITF Code 08002335-607666

Cod. EAN bottle 8002335-107067

Products: 0060706 PROSECCO DOC EXTRA DRY

Cases / Pallet: 95

Btg/Case: 6

Layers / Pallet: 5

Kg / Pallet: 850

PALLETS EPAL cm 120X80