



## Valdobbiadene Prosecco Superiore Gran Cuvè ERGI Extra Dry D.O.C.G.

**TIPOLOGIA:** Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Gran Cuvè ERGI Extra Dry Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**METODO CHARMAT**

**UVAGGIO:** 90% Glera, 10% Perera, Zuccheri riduttori 1,60 g/l

**ZONA DI PRODUZIONE:** Podere Pareda, Foglio F 13 H 3.594.5

**ALTITUDINE:** 250/300 mt/slm

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Tradizionale

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione di queste uve dopo la raccolta rigorosamente manuale viene fatta con una leggera macerazione a freddo per poter ottenere un prodotto di altissima qualità

**GRADO ALCOLICO:** 11,5 %

**COLORE:** Giallo paglierino scarico

**PROFUMO:** Intenso di mela matura leggermente floreale

**ABBINAMENTO:** Ideale come aperitivo

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 5°-7° C