

Valfonda
**PROSECCO D.O.C.
SPUMANTE EXTRA DRY**



UVE 100% Glera

CLASSIFICAZIONE Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Glera coltivate in vigneti collinari con una favorevole esposizione al sole e buona escursione termica giornaliera.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata mentre la presa di spuma in autoclave è a basse temperature con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

DATI ANALITICI

- Gradazione alcolica: 11.50% vol.
- Acidità totale: 5.80 g/l
- Zuccheri residui: 15.00 g/l
- Estratto secco totale: 31.00 g/l
- Ph: 3.15

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicati profumi di fiori bianchi e frutta fresca;
- Sapore: ottima freschezza e morbidezza.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce e crostacei, ricette di mare e carni bianche.

**TEMPERATURA
DI SERVIZIO** Servire a 6°-8°C.



Cantina di Gambellara

www.cantinagambellara.com



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151

36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661