

VIGNE SAVIE



Prosecco D.O.C. Spumante Extra Dry

Uve utilizzate: *Glera (Prosecco) 100%*

Provenienza: *Vigneti presenti all'interno della
DOCG Conegliano - Valdobbiadene*

Tipologia Spumante: *Extra dry*

Caratteristiche: *Vino contraddistinto da una
minore pressione in bottiglia (3 Bar). Il profumo è
sottile e caratteristico del sentore di mela acerba,
mandorla e fiori. Il colore è giallo paglierino chiaro
con sfumature tendenti al verdognolo e dal perlage
fine. È un vino fresco e vivace dal sapore delicato*

Abbinamenti: *La minore pressione in bottiglia lo
caratterizza ad essere bevuto a tutto pasto, inoltre
si presta benissimo all'abbinamento con piatti di
pesce*

Temperatura servizio: *6 – 8° C*

Vendemmia: *10 Settembre – 25 Settembre*

Vinificazione: *Pressatura soffice tramite l'ausilio di
presse pneumatiche, chiarifica e infine
fermentazione a temperatura controllata con
l'utilizzo di lieviti selezionati*

Presatura di spuma: *Metodo Charmant*

Gradazione alcolica: *11 % Vol.*

Zuccheri residui: *15 g/L*

Vigne Savie Azienda Agricola di RUGGERI V. s.s.
Via Follo, 26 31049 S. Stefano di Valdobbiadene
Tel: +39 0423900235
C.F. - P.I. 04350680262 R.E.A. TV-342767

www.vignesavie.it
info@vignesavie.it