

# 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 Charmat*

**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](http://www.vignesavie.it)  
[info@vignesavie.it](mailto:info@vignesavie.it)