

# VIGNE SAVIE



## Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore - Extra Dry

**Uve utilizzate:** *Glera (Prosecco) 100%*

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

**Tipologia Spumante:** *Extra dry*

**Caratteristiche:** *Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, vivo e brillante. Il suo profumo è sottile e caratteristico con un lieve sentore di mela acerba e fiori d'acacia appassiti; il sapore è secco con lieve sentore amarognolo, il perlage si mostra fine e persistente*

**Abbinamenti:** *Ottimo come vino da aperitivo, ma si presta molto bene con risotti delicati e carni bianche, ma anche con formaggi freschi*

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