

LE ZITELLE

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Extra Dry

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Le Zitelle Extra Dry è uno spumante le cui uve provengono dalle colline della Denominazione Valdobbiadene, Patrimonio dell'Unesco.

Vitigni glera 85% minimo

Zona di provenienza area collinare
Valdobbiadene DOCG

Clima mediterraneo fresco

Vinificazione in bianco con resa 70%

Spumantizzazione metodo Charmat

Colore giallo paglierino

Perlage fine, vivace e persistente

Profumo fiori di prato e sentori
fruttati di mela, pera e
pesca

Sapore sapido, equilibrato
e amabile, con
un'equilibrato fruttato

Acidità totale 5,7 g/l

Zuccheri residui 16,5 g/l

Gradazione alcolica 11,5% vol.

Temperatura di servizio 8° C

