

# LE ZITELLE

VALDOBBIADENE

---

PROSECCO SUPERIORE DOCG

## Rive di Farra di Soligo Extra Brut

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Farra di Soligo Extra Brut è uno spumante le cui uve provengono esclusivamente dal vigneto de Le Zitelle sito sulle caratteristiche colline di Farra di Soligo, talmente ripide che la coltivazione della vite, compresa la vendemmia, può essere solo manuale. Per questo si parla di “Viticoltura Eroica”.

Vitigni	glera 85% minimo
Zona di provenienza	colline di Farra di Soligo
Clima	mediterraneo fresco
Vinificazione	in bianco con resa 70%
Spumantizzazione	metodo Charmat
Colore	giallo paglierino
Perlage	fine, vivace e persistente
Profumo	delicato equilibrio tra note floreali fresche e lieve crosta di pane
Sapore	asciutto e sapido, caratterizzato da un giusto equilibrio tra acidità, volume e persistenza in bocca
Acidità totale	5,5 g/l
Zuccheri residui	0 g/l
Gradazione alcolica	11,9% vol.
Temperatura di servizio	6°-8°C

