



Prosecco DOCG Extra Dry Conegliano Valdobbiadene

Una zona di antica tradizione vinicola, tramandata da famiglie contadine che da secoli coltivano la vite su ripide pendici verdeggianti immerse nei boschi dell'alta marca trevigiana. Un paesaggio suggestivo e unico al mondo, ora divenuto patrimonio UNESCO.

Uno spumante dai delicati riflessi verdolini e dal perlage allegro, dai profumi freschi di fiori bianchi, fruttati di pera e di pesca nettarina, balsamici di salvia. Il sorso richiama con grande equilibrio i sentori olfattivi, mentre la bollicina aggiunge piacevolezza alla beva.

Vitigno: Glera.

Zona di produzione: vigneti vocati sulle colline del Conegliano Valdobbiadene (TV).

Composizione del suolo: terreni molto leggeri e ricchi di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: dopo la preparazione della cuvée, viene eseguita la presa di spuma in autoclave con metodo charmat lungo, per ottenere un perlage più sottile e cremoso.

Abbinamenti consigliati: il Conegliano Valdobbiadene DOCG è un vino fresco ed elegante, conosciuto in tutto il mondo come aperitivo sia informale che ricercato, ma la sua versatilità lo rende adatto a una molteplicità di pietanze appetitose. Si abbina in maniera eccellente ai prodotti gastronomici tipici della cucina veneta come il radicchio di Treviso, l'asparago bianco, i funghi e le erbe spontanee, ma anche a formaggi, salumi e a piatti marinari.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliato: 