

CONTRADAGRANDA Extra Dry

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Vendemmia: manuale, in cassetta. Doppia selezione: in pianta e in cantina. Fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 90 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: colore giallo tenue, con riflessi paglierini con un perlage ben presente e continuo. Naso dolce e definito con chiare note di mela verde, susina, pera e albicocca che si alternano ad accenni floreali di gelsomino, acacia e glicine. L'entrata in bocca, snella e asciutta, contrasta fin da subito l'attacco dolce. Al palato è sottile, armonico dove domina ancora la componente fruttata, polposa e fresca. Armonico e intenso, il finale è persistente.



Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 13 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L

