



*le Mesine*



## Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore *Extra Dry*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Valdobbiadene

**UVAGGIO:** Glera 100% (tradizionalmente chiamato prosecco)

**VINIFICAZIONE:** in bianco con pressatura soffice

**PRESA DI SPUMA:** 60/90 gg in autoclave, metodo Marinotti-Charmat

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% vol.

**PRESSIONE:** a 20°C (Valore medio): 4,8 atm

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 16 g/l

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 6/8°C

**CONSERVAZIONE:** al riparo dalla luce diretta e da fonti di calore ad una temperatura di 15/20°C preferibilmente a bottiglia in piedi.  
Non sostare in maniera prolungata in frigorifero.

**ABBINAMENTI:**



### *Descrizione*

Il profumo è delicato con note che ricordano la frutta bianca e fiori.

Il gusto è equilibrato e intenso, il leggero residuo zuccherino lo rendono morbido e piacevole al palato.

Il perlage è fine e persistente

È un vino adatto a tutte le occasioni, dall'aperitivo al dolce.