



SIOR PIERO

PROSECCO SUP. DI VALDOBBIADENE - EXTRA DRY

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Dalle Colline di Valdobbiadene, terra natale del Prosecco che ha conquistato i palati di tutto il mondo, nasce questo raffinato spumante dagli aromi inconfondibili e dalla marcata connotazione territoriale. 100% uve Glera e una vinificazione attenta ai dettami della tradizione spumantistica veneta.

Area coltivazione

Uve

Tipo di Terreno

Alcool

Residuo zuccherino

Acidità Totale

Formato

Colline di Valdobbiadene

100% Glera

Collinare, poco profondo

11,5% vol.

15 g/l

5,7 g/l

0,75 l

Vinificazione: Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice. Ottenuto il mosto, viene fatto fermentare in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata, in modo da preservare gli aromi che il particolare microclima di Valdobbiadene infonde alle uve. Il ciclo di spumantizzazione avviene in autoclavi di acciaio per circa 35 giorni.

Degustazione: Alla vista è di un giallo paglierino scarico, percorso da un perlage minuto e continuo. Al naso profuma di frutta fresca, con richiami definiti alla mela e pera. In bocca si distende esuberante e subito piacevole: strega il palato con sensazioni fruttate e l'inconfondibile morbidezza. Giovane ed intrigante, combina un piacevole residuo zuccherino con un'invitante freschezza.

