



# 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.

