



## Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry

*Piero*

Dai soleggiati pendii di Valdobbiadene emerge questo spumante, impreziosito da aromi inconfondibili e da un legame profondo con la terra. Creato esclusivamente da uve Glera e vinificato con il metodo Martinotti, incarna l'essenza della tradizione spumantistica veneta.



UVE	Glera
ORIGINE	Vigneti situati nel comune di Valdobbiadene
SPUMANTIZZAZIONE	Minimo 30 giorni con metodo Martinotti
ANNATA	-
DATI ANALITICI	Alcol 11,5%
LONGEVITÀ	24/30 mesi
	Contiene Solfiti

### TERRENI

Il terroir è un suolo vario con morene, arenarie ed argille. Calcareo e magro, risulta essere asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

### VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve vengono pigiate e sottoposte a pressatura soffice con presse pneumatiche e una decantazione statica del mosto. La fermentazione avviene a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati.

### DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di giallo paglierino scarico con una spuma fitta e persistente. Al naso si distingue per le sue note di mela matura e pesca a pasta gialla.

### ABBINAMENTI

Perfetto fresco come aperitivo, si abbina con la soppresa veneta o baozi fusion. Ideale per crostacei e ottimo con crudità.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**falstaff** 91

**Decanter** SILVER

**The Prosecco Masters** SILVER

**MUNDUS vini** 85

 LE TENUTE  
LEONE ALATO

