



ITALIA



VENETO

G



Agricoltura
Biologica

Extra Dry

| | |
|----------------------------------|---|
| Denominazione: | Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg |
| Tipologia: | Spumante Extra Dry |
| Uve: | Glera |
| Primo anno di produzione: | 1996 |
| Area: | Refrontolo e Farra di Soligo Veneto |

In Vigna

| | |
|-----------------------------------|---|
| Suolo: | <ul style="list-style-type: none">• collina morenica• medio impasto• calcareo |
| Altimetria ed esposizione: | 250 m.s.l.m. esposizione sud |
| Età dei vigneti: | 15 - 20 anni |
| Resa delle uve: | 135 q.li/ha |
| Sistema di allevamento: | sylvoz |
| Vendemmia: | manuale |

In Cantina

| | |
|------------------------|--|
| Vinificazione: | in bianco, con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat |
| Grado alcolico: | 11.5% vol. |
| Zuccheri: | 16 g/l |

In Degustazione

| | |
|-----------------|--|
| Vista: | giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, fruttato con ricordi di pera e fiori bianchi di campo armonico, di buon corpo e persistente |
| Olfatto: | |
| Gusto: | |

In Servizio

| | |
|---------------------------------|---|
| Abbinamenti consigliati: | ottimo come aperitivo. Accompagna egregiamente risotti, primi piatti a base di pesce, nonché di dolci e dessert |
|---------------------------------|---|



Ethel



Bianco
Spumante



Primi
Dolci



Dagli
8
ai
10 °C

Temperatura
di servizio



Dai
12
ai
18
mesi

Tempo di
conservazione

GAVA

Via Mescolino n. 2 - 31012 Cappella Maggiore (TV)
Telephone +39 347 268 1010 • E-mail az.gava.bio@gmail.com

