CENETAE

Maso di Ronche

Rive di Farra di Soligo

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Extra Dry

Vitigni	100% Glera
Regione di produzione	Veneto
Zona di provenienza delle uve	Vigneto collinare a Farra di Soligo
Altitudine del vigneto	250 metri s.l.m.
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità d'impianto	2.500 piante per ettaro
Resa	Massimo 130 q.li per ettaro
Epoca di vendemmia	20 settembre - 5 ottobre
Vinificazione	Le uve sono raccolte esclusivamente a mano vengono poi sottoposte a pressatura soffice e sfecciatura statica dei mosti tra le 8 e le 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi. Permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e succesiva presa di spuma con metodo Martinotti.
Caratteri organolettici	Perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino brillante. Profumo fresco e fruttato con sentori di mela Golden e frutta agrumata. sapore intenso, arminioso e fresco.
Dati analitici medi	Alcol 11,5% Vol. Zuccheri tra 12 - 14 g/l
Accostamenti gastronomici	E' l'accompagnamento ideale a tutto pasto, dall'aperitivo fino al dessert, in particolare a piatti di pesce crudo, gnocchi o risotti.
Temperatura di servizio	6 - 8°C - Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Conservazione	In luogo fresco e buio.
Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti	Inquadra il QRCODE