

LE ZITELLE

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Extra Brut

È ottenuto da uve che provengono dalle colline di Valdobbiadene, dove la viticoltura è “eroica” perché tutte le lavorazioni, compresa la vendemmia, sono eseguite a mano da viticoltori esperti che prima di tutto devono essere in grado di stare in equilibrio tra i filati ripidissimi. L'espressione migliore dell'Extra Brut si ottiene dalle uve provenienti dalle viti più vecchie, in grado di dare ai vini quella struttura che, anche in assenza di zucchero residuo, permette di esaltare a pieno le caratteristiche del territorio e conferisce al vino intensità e longevità. L'Extra Brut è ideale anche in abbinamento a piatti sostanziosi della tradizione locale.

Vitigno	glera 85% minimo
Zona di provenienza	area collinare Valdobbiadene DOCG
Clima	mediterraneo fresco
Vinificazione	in bianco con resa 70%
Spumantizzazione	metodo Charmat
Colore	giallo paglierino
Perlage	fine, vivace e persistente
Profumo	delicato equilibrio tra note floreali fresche e lieve crosta di pane
Sapore	asciutto e sapido, caratterizzato da un giusto equilibrio tra acidità, volume e persistenza in bocca
Acidità	5,5 g/l
Zuccheri residui	0 g/l
Gradazione alcolica	11,5% vol
Temperatura di servizio	6° C - 8° C

