



Azienda Agricola e Cantina
FRANZOSI



750 ML

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

DENOMINAZIONE: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

VITIGNO: 100% Glera

TERRENO: Calcareo argilloso

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA: Colline di Conegliano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Raccolta manuale, seconda decade di Settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice del mosto per decantazione statica a freddo; conservazione di parte del mosto a bassa temperatura e fermentazione della parte restante a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati; imbottigliamento e riposo in bottiglia.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE: Martinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Brillante, giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente.

Sensazioni fruttate di mela Golden, pera Williams e pesca, accompagnate da una nota floreale, glicine e fiori bianchi. Fine, morbido, armonico.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo, antipasti, portate a base di pesce. Versatile adatto ad ogni occasione.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

APPELLATION: Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene

GRAPE: 100% Glera

SOIL: Middle mixture soil

VINEYARD LOCATION: Hills of Conegliano, Treviso

TRAINING SYSTEM: Sylvoz

HARVEST: September, manual harvesting

VINIFICATION: Must cleaning per cold static separation - fermentation at controlled temperature. Refermentation in pressure tanks with selected yeasts at controlled temperature. Sparkling winemaking method: Martinotti - Charmat

DESCRIPTION: Straw yellow colour. The perlage is fine, elegant and persistent.

Fruity with elegant notes of golden apple, pear and floral notes of acacia flowers and wisteria. Fresh, sapid, dry aftertaste.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal as aperitif, fish, sushi, fried vegetables and cheese.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

BEZEICHNUNG: Prosecco Superiore Docg Extra Dry

REBSORTE: 100% Glera

BODEN: Boden mittlerer Texturen

HERKUNFT: Hügel von Conegliano

ERZIEHUNGSSYSTEM: Sylvoz

ERNTE: September, Handlese

BEREITUNG: Mostreinigung für die Dekantierung; Gärung bei kontrollierter Temperatur; Schaumnahe: im Autoklav mit ausgewählter Hefen; Gärung bei kontrollierter Temperatur.

BESCHREIBUNG: Strohgelbe Farbe. Eine und langanhaltende Perlage, im Geschmack spritzig und elegant mit dem zarten Duft nach Golden Äpfeln und Birnen. Blumennoten von Akazien und Glyzinien. Zeigt sich am Gaumen mit viel Frucht, frisch und ausgewogen.

EMPFOLHENE SPEISEN: Als Aperitif, bei Vorspeisen, Fischgerichte, zarte Käse.

CANTINE FRANZOSI DI FRANZOSI BRUNO E FIGLI S.A.S.

Via XXV Aprile, 6 25080 Puegnago del Garda BS Italy

Tel/Fax 0039 0365 65 13 80 Vat no. 0317770983

www.cantinefranzosi.it info@cantinefranzosi.it