



# Casa Terriera

## Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Doccg

EXTRA DRY



**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene DOCG

**Terreno:** argilloso, calcareo, sub alcalino.

**Vendemmia:** manuale.

**Vinificazione:** macerazione pellicolare, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:** in acciai.

**Spumantizzazione:** presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata 12-13 °C con lieviti selezionati e stabilizzazione chimico fisica a bassa temperatura.

**Imbottigliamento:** isobarico con microfiltrazione.

**Colore:** paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

**Profumo:** complesso con spiccata presenza di mela, pera e albicocca.

**Sapore:** bilanciato e pieno, con sentori di ritorno di mosto d'uva fresca.

**Gradazione alcolica:** 11% vol

**Acidità:** 5,5 g/l

**Amabilità:** 15-16 g/l

**Formato:** 0,75 lt

**Confezione:** cartoni da 6 bottiglie.

**Abbinamenti gastronomici:** stupendo come aperitivo, ideale con piatti di pesce, zuppe di legumi e primi delicati, ottimo anche con risotti e paste semplici.