

*Sui Nui*  
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

## DOC TREVISO PROSECCO SPUMANTE MILLESIMATO EXTRA DRY

Spumante extra dry giovane e adatto a tutte le occasioni. Colore giallo paglierino con qualche riflesso verdognolo, si presenta gradevole e fruttato. Al palato è fresco, armonioso e di buona intensità.

Formati disponibili:  
0,75 L



|                         |   |
|-------------------------|---|
| ZONA DI PRODUZIONE      | Provincia di Treviso  |
| VITIGNO                 | 100% Glera  |
| TIPOLOGIA DI TERRENO    | Argilloso   |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO  | Sylvoz – Doppio Capovolto (o Cappuccina)                                |
| PERIODO DI VENDEMMIA    | Settembre - Ottobre   |
| VINIFICAZIONE           | In bianco con pressatura soffice  |
| FERMENTAZIONE           | Fermentazione a temperatura controllata                                 |
| PRESA DI SPUMA          | 40-60 giorni  |
| AFFINAMENTO             | 1-3 mesi  |
| METODO SPUMANTIZZAZIONE | Metodo Charmat  |
| GRADAZIONE ALCOLICA     | 11% vol   |
| RESIDUO ZUCCHERINO      | 15-16 g/l   |
| PRESSIONE               | 5 atm   |
| CONSERVAZIONE           | Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce |

*Sui Nu*

VALDOBBIADENE

### Caratteristiche organolettiche

|                         |   |
|-------------------------|---|
| COLORE                  | Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli |
| PERLAGE                 | Grana fine e persistente                            |
| SPUMA                   | Crema   |
| PROFUMO                 | Fruttato di buona intensità                         |
| GUSTO                   | Fresco, gradevole e armonico                        |
| ABBINAMENTI             | Aperitivo, antipasti, carni bianche e pesce         |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 7-9°  |