

*Sui Nui*  
— PROSECCO IN VALDOBBIADENE —

## VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE RIVE DI ROLLE EXTRA BRUT

Spumante bianco dal perlage energetico e persistente, la versione Extra Brut si presenta con una spuma cremosa ed elegante. Il bouquet è intenso, con sentori di fiore di biancospino e agrumi, mela e pesca. Al palato ben definito, si distingue per la sapidità equilibrata e riferimenti fruttati.

Formati disponibili:  
0,75 L



ZONA DI PRODUZIONE	Valdobbiadene, Rolle
VITIGNO	100% Glera
TIPOLOGIA DI TERRENO	Limoso e sabbioso
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	30-40 giorni
AFFINAMENTO	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Charmat
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	0 - 2 g/l
PRESSIONE	5 atm
CONSERVAZIONE	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

## Caratteristiche organolettiche

COLORE	Giallo paglierino marcato, luminoso e cristallino
PERLAGE	Perlage energetico e fitto
SPUMA	Spuma elegante e cremosa
PROFUMO	Bouquet intenso con sentori di fiore di biancospino, agrumi, mela e pesca
GUSTO	Fragrante, sapidità ben equilibrata e riferimenti fruttati
ABBINAMENTI	Aperitivo, antipasti delicati o piatti di pesce, dessert
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°