



· DRUSIAN ·
METE ECCELSAE

VALDOBBIADENE DOCG 30 RACCOLTI

VINO SPUMANTE EXTRA BRUT

CARATTERISTICHE

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Uvaggio: 100% Glera.

Vendemmia: la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

Zona di produzione: 30 particelle selezionate delle colline DOCG Valdobbiadene.

Altitudine: 250/300m s.l.m.

Esposizione: Sud.

Terreno: argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo fresco.

Sistema di allevamento: sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

Spumantizzazione: seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

Bottiglie prodotte annualmente: 13.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage elegante e duraturo.

Profumo: spiccano le note fruttate di mela verde e agrumi, con sentori di fiori bianchi.

Sapore: piacevolmente asciutto al palato, con una decisa impronta minerale che conferisce freschezza.

Abbinamenti: si apprezza sia come aperitivo, sia in accompagnamento a raffinati piatti di pesce, specialmente crudo.

Suggerimenti per il servizio: servire ad una temperatura di 6-8°C, in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

Conservazione: tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero

DETTAGLI TECNICI

Residuo zuccherino: 0-3 g/l

Acidità totale: 5,5-6 g/l

Solforosa totale: 60-70 mg/l

Grado alcolico: 11,5% vol

Pressione: 5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)

Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it