



PROSECCO SUPERIORE

# Extra Dry

---

*Prosecco Superiore DOCG Conegliano Valdobbiadene  
Spumante Extra Dry*

---

La versione tradizionale del Prosecco. Prodotto unicamente dalle uve Glera che raccogliamo nel vigneto di nostra proprietà a 250 msl su un terreno argilloso, con presenza di marna e calcare, esposto a Est-Ovest e Nord-Sud.

La vigna che cresce in altitudine conferisce all'uva maggior acidità malica e freschezza, elementi che ci permettono di bilanciare il più alto livello zuccherino per un vino ben equilibrato e di grande delicatezza.

The traditional version of Prosecco is produced exclusively from Glera grapes that we collect in the vineyards of our property. It is 250 meters above sea level on a clay soil, with the presence of marl and limestone, facing East-West and North-South.

The vineyard, at this altitude, gives a flavor of malic acid and freshness, elements that allow us to counterbalance the higher sugar level for a well-balanced wine of great delicacy.

---



# Extra Dry

**COLORE** Giallo paglierino con riflessi verdognoli  
**PROFUMO** Molto delicato e fruttato con sentori di mela  
**SAPORE** Fruttato, morbido, asciutto  
**ZONA DI PRODUZIONE** Vigneto di proprietà, Refrontolo  
**UVAGGIO** 100% Glera  
**ESPOSIZIONE** Est-Ovest e Nord-Sud  
**ALTIMETRIA DEL VIGNETO** 250 metri slm  
**NATURA DEL SUOLO** Argilla, marna, calcare  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Sylvoz e doppio capovolto  
**EPOCA DI RACCOLTA** Metà fine settembre  
**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco con parziale crio macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato ed utilizzato per la spumantizzazione. Spumantizzazione con fermentazione lenta per garantire maggiori profumi e migliore finezza del perlage.  
**GRADAZIONE ALCOLICA** 11% vol.  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10° C  
**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Eccellente come aperitivo, facile da bere con piatti leggeri, ottimo nei cocktail  
**DENSITÀ DI IMPIANTO** 3300-4000 ceppi ettaro  
**RESA PER ETTARO** 130 q.li/ha  
**ZUCCHERI RESIDUI** 14-15 g/L  
**ACIDITÀ TOTALE** 6,0-6,5 g/L  
**PH** 3,20-3,30  
**SHELF LIFE** 1,5 anni

---

**COLOR** Straw yellow with greenish reflections  
**BOUQUET** Very delicate and fruity with hints of apple  
**AROMA** Soft, dry fruity flavor  
**PRODUCTION AREA** Refrontolo (TV)  
**GRAPES** 100% Glera  
**SUNLIGHT** East-West and North-South exposure  
**VINEYARD ALTITUDE** 250 meters above sea level  
**SOIL TYPE** Clay, marl, limestone  
**VINEYARD TYPE** Sylvoz system and double arched vines  
**HARVEST PERIOD** Middle to end September  
**VINIFICATION** White wine vinification with partial cold maceration of the grapes. A small percentage of the wort is cooled and then used in slow fermentation to ensure a more delicate aroma and beading.  
**ALCOHOL CONTENT** 11% vol.  
**SERVING TEMPERATURE** 8-10° C  
**FOOD PAIRING** Excellent as aperitif, easy to drink with light dishes, great with cocktails  
**PLANTING DENSITY** 3300-4000 vines per hectare  
**YIELD** 130 q.li/ha  
**RESIDUAL SUGAR** 14-15 g/L  
**TOTAL ACIDITY** 6.0 to 6.50 g/L  
**PH** 3.20 to 3.30  
**SHELF LIFE** 2 years