

Persico



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Zona di produzione	Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene
Altitudine dei vigneti	200/300 m. s.l.m.
Vitigno	Glera 100%
Resa per ettaro	13,5 t.
Vendemmia	manuale
Vinificazione	pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio
Presa di spuma	rifermentazione in autoclave a 15° C.
Pressione	5 bar.
Perlage	fine e persistente
Alcol	11% vol.
Zuccheri residui	15 g/l.
Abbinamenti gastronomici	da aperitivo oppure a tutto pasto
Temperatura di servizio	8° C.
Conservazione	in luogo fresco e al riparo dalla luce

Come indicare sulla carta vini

“Ettore” Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG Extra Dry - Persico Vini