



SCANDOLERA
Viticoltori in Colbertaldo



VIGNETI DEL FAIT

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Spumante Extra Dry

Capacità bottiglia normale: 75 cl

Capacità bottiglia magnum: 150 cl

Colore:

Giallo paglierino scarico.

Perlage:

Fine, ricco e persistente.

Profumo:

Fruttato, delicato con un complesso amonico floreale di rara finezza.

Sapore:

Morbido, equilibrato con il giusto contenuto di acidi naturali.

Vitigno:

100% glera.

Esposizione dei vigneti:

Sud, Sud-ovest.

Altimetria dei vigneti:

300 metri s.l.m.

Sistema di allevamento:

Doppio capovolto.

Epoca di raccolta:

25 settembre.

Gradazione alcolica:

11,5 %.

Gradazione zuccherina:

15 grammi per litro.

Acidità totale:

5,6 grammi per litro.

Estratto secco:

17,5 grammi per litro.

Servizio:

Servire alla temperatura di 8 °C.

Suggerimenti:

Il suo fresco carattere è perfetto per il fuori pasto si abbina in modo eccellente ai frutti di mare, in cucina aggiunge personalità ai risotti di fantasia.

Come indicare nella lista dei vini:

Soc. Agr. Scandolera di Bronca P. & G.

31020 Colbertaldo di Vidor (TV) Tel e Fax +39.0423.985107 P.IVA 04127320267

Aderente al consorzio di tutela del Prosecco di Valdobbiadene - Conegliano