



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "TERRA DE RÚ"

Zona di produzione: Refrontolo, lungo la "Via Dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene.

Altitudine dei vigneti: 200/300 m. s.l.m.

Vitigno: Glera 100% SQNPI.

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: 11,5% vol.

Zuccheri residui: 15 g/l.

Abbinamenti gastronomici: da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

Temperatura di servizio: 6/8° C.

Conservazione: in luogo fresco e al riparo dalla luce.