

Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Denominazione:

Zilli Santo Stefano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry

Vitigno:

Glera 100%

Giacitura del vigneto:

Collinare in Santo Stefano di Valdobbiadene località Grave e Guia di Valdobbiadene località Oltraval.

Altitudine media:

Trecento e un metri s.l.m.

Vinificazione:

Pressatura soffice con pressa pneumatica, e successiva fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati.

Tipologia:

Spumante

Presa di Spuma:

Metodo italiano in autoclavi di acciaio, con durata del ciclo di 40 giorni.

Alcool: 11% vol.

Residuo zuccherino: 12,5 gr/lt

Acidità totale: 5,6 gr/lt

pH: 3,2

Pressione a 20°: 4,0 bar

Aspetto:

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo:

Fragrante, brioso e decisamente fruttato.

Sapore:

Aromatico, elegante e fresco, piacevolmente amabile e morbido.

**Abbinamenti:**

La sua eleganza e piacevolezza esalta qualsiasi occasione di festa. Ottimo come aperitivo, si abbina con antipasti e cotture leggere.

Servizio:

Servirlo ad una temperatura di 7-8 °C mantenendolo raffreddato nel secchiello del ghiaccio.

Conservazione:

Conservare le bottiglie in luogo fresco e buio, mantenendo la bottiglia in piedi.

*Zilli
Santo Stefano*

Via Grave,9 - 31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 349.5438427
www.zillisantostefano.it
info@zillisantostefano.it