

*L'esempio di un'agricoltura in terreni ripidi e insidiosi,  
unita ad una lavorazione tecnologicamente avanzata  
atta a mantenere il vino sui suoi nobili lieviti per un  
periodo sufficiente.*



## SCHEDA TECNICA

### Colore

Giallo paglierino tenue, vivace perlage, con spuma cremosa.

### Profumo

Floreale di glicine e fiore di vite, fruttato di pera, mela e pesca bianca con moderni inserimenti tropicali.

### Sapore

Al palato è minerale e fresco, elegante e sapido. Gli zuccheri contribuiscono ad una piacevole armonia ed esaltano l'aromaticità

### Tipologia produttiva

Pressatura soffice dell'uva fresca, decantazione e prima fermentazione; spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat Martinotti con sosta sui lieviti di almeno 30gg.

### Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo zuccherino: 13-15 g/L

### Vigneti

La forma di allevamento più diffusa è il doppio Guyot, detto doppio capovolto o cappuccina, l'età media è 25 anni, la maggior parte delle lavorazioni è svolta manualmente.

### Gestione del vigneto

Sostenibile, certificata SQNPI, le uve destinate all'Extra Dry provengono preferibilmente dai versanti maggiormente esposti al sole per ricavare grappoli sani, dorati e potenzialmente aromatici.

### Terreni

Le colline del Conegliano Valdobbiadene sono emerse nell'epoca terziaria, formate da calcari argillosi con marne giallo-azzurrognole e arenarie cineree e cerulee.

### Vendemmia

Nella seconda metà di Settembre.

### Uvaggio

Glera.

### Capacità evolutiva

Vino di prima beva.

### Formati

0,75 L

### Abbinamenti consigliati

Il Valdobbiadene DOCG superiore è ideale come aperitivo, ottimo con antipasti, primi piatti delicati, risotti e molluschi.

### Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 4-6 °C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

### Indicazione in carta vini

Sutto - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

| Litri | Bottiglie x cartone | Cartoni x strato | N° strati | Cartoni x pallet | Bottiglie per pallet |
|-------|---------------------|------------------|-----------|------------------|----------------------|
| 0,75  | 6                   | 16               | 5         | 80               | 480                  |

*The example of an exclusively manual agriculture in steep and insidious soils, combined with a technologically advanced processing capable of keeping the wine on its noble yeasts for a sufficient period to make it.*



## DATA SHEET

### Color

Pale straw yellow, lively perlage, with creamy foam.

### Taste

Floral wisteria and vine flower, fruity pear, apple and white peach with modern tropical insertions.

### Nose

The palate is mineral and fresh, elegant and savory. Sugars contribute to a pleasant harmony and enhance the aroma.

### Method of production

Soft pressing of fresh grapes, decantation and first fermentation; sparkling wine in autoclave according to the Charmat Martinotti method with a stop on the lees of at least 30 days.

### Technical data

Alcool 11,00% Vol.

Residual sugar: 13-15 g/L

### Vineyards

The most common form of breeding is the double Guyot, called double overturned or cappuccina, the average age is 25 years, most of the processing is done manually.

### Vineyards management

Sustainable, SQNPI certified, the grapes destined for Extra Dry come from the slopes most exposed to the sun to obtain healthy, golden, and potentially aromatic bunches.

### Terrain

The hills of Conegliano Valdobbiadene emerged in the tertiary era, formed by clay limestones with yellow-blue marl and ashy sandstones and cerulean.

### Harvest

In the second half of September.

### Grape

Glera.

### Evolutionary capacity

Ready to drink wine.

### Formats

0,75 L

### Food Matching

The Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore is ideal as an aperitif, excellent with appetizers, delicate first courses, risotto and shellfish.

### How to serve

Serve chilled at 4-6 °C, preferably in a bucket with ice.

### How to list on wine menu

Sutto - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

| Litres | Bottles x carton | Cartons x layer | N° of layers | Cartons x pallet | Bottles x pallet |
|--------|------------------|-----------------|--------------|------------------|------------------|
| 0,75   | 6                | 16              | 5            | 80               | 480              |