



· DRUSIAN ·
METE ECCELSAE

VALDOBBIADENE DOCG RIVE DI SANTO STEFANO

VINO SPUMANTE EXTRA DRY

CARATTERISTICHE

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Uvaggio: 100% Glera.

Vendemmia: la raccolta avviene esclusivamente a mano dalla prima decade di settembre.

Zona di produzione: vigneto di Santo Stefano, alta collina DOCG Valdobbiadene.

Altitudine: 350m s.l.m.

Esposizione: Sud.

Terreno: argilloso calcareo.

Clima: mediterraneo fresco.

Sistema di allevamento: sistema doppio capovolto, 3.000 ceppi per ettaro.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Resa 70%

Spumantizzazione: seconda fermentazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti Charmat.

Bottiglie prodotte annualmente: 6.000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.

Profumo: emergono le note fruttate di mela e pera, con un suadente tocco di fiori di acacia.

Sapore: piacevolmente equilibrato e armonico.

Abbinamenti: ottimo in abbinamento a primi piatti a base di verdure, oppure con carni bianche e formaggi freschi.

Suggerimenti per il servizio: servire ad una temperatura di 6-8°C in un ampio calice a tulipano che faccia apprezzare gli aromi nella loro pienezza.

Conservazione: tenere in ambiente fresco e asciutto, lontano da luci e fonti di calore, a 15-20°C (bottiglia in piedi). Evitare soste prolungate in frigorifero.

DETTAGLI TECNICI

Residuo zuccherino: 12-15 g/l

Acidità totale: 4,5-5 g/l

Solforosa totale: 75-85 mg/l

Grado alcolico: 11.5% vol

Pressione: 4,5-5 bar



Formati disponibili: 750ml

AZIENDA AGRICOLA DRUSIAN FRANCESCO

Via Anche 1 - 31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 0423 982151 | drusian@drusian.it | www.drusian.it