



# CIODET

VALDOBBIADENE  
MDCCLIX

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Gelmo - Extra Dry

Dedicato al nonno Guglielmo detto Gelmo mediatore e viticoltore a Valdobbiadene.

La versione più amata del Valdobbiadene Docg, dove il modesto residuo zuccherino sostenuto da una adeguata freschezza acida esalta la carica aromatica floreale e fruttata. Nella vostra degustazione ricercate i sentori fruttati di pesca e mela matura e i floreali di glicine.

### SCHEDA TECNICA

Area Valdobbiadene Conegliano  
Glera (conosciuto come Prosecco)  
Capuccina modificata  
Seconda quindicina di settembre  
In bianco con soffice pressatura  
Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni  
Charmat - Martinotti  
Fine e persistente  
Giallo paglierino scarico  
Fresco, aromatico, armonico  
6-8 °C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

11,5% vol  
16 g/l  
6,0 g/l  
> 16 g/l  
5 bar

### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l  
Magnum 1,50 l



### RICONOSCIMENTI

2005 - Gran Menzione  
Concorso Internazionale Vinaly

2004 - Nastro d'Argento  
Concorso Enologico Nazionale Grandi Spumanti

2004 - Medaglia d'Oro  
Concorso Internazionale Selezione del Sindaco

ZONA DI ORIGINE

VITIGNO

FORMA DI ALLEVAMENTO

EPOCA DI VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

PRESA DI SPUMA

METODO

PERLAGE

COLORE

SENSAZIONI OLFATTIVE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

ALCOHOL

RESIDUO ZUCCHERINO

ACIDITÀ TOTALE

ESTRATTO

PRESSIONE A 20 °C

