



CIODET

VALDOBBIADENE
M D C C L I X

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Giosuè - Extra Dry Millesimato

Dedicato al bisnonno Giosuè, infaticabile viticoltore a Valdobbiadene.

Il discreto residuo zuccherino in completo equilibrio con corpo, acidità, salinità e sapidità porta alla massima espressione olfattiva caratteristica di questo vitigno semi aromatico. Ricercate nella complessità olfattiva le mille sfumature floreali che vanno dai fiori al miele e fruttate dai frutti freschi a quelli esotici.

SCHEMA 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
18 g/l
6,0 g/l
> 16 g/l
5 bar

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 l
Magnum 1,50 l



RICONOSCIMENTI

2014 - Medaglia di Bronzo
Decanter World Wine Award - Inghilterra

2011 - Medaglia d'Argento
Effervescents du Monde - Francia

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

