

# { PROSECCO BALDI SUPERIORE DOCG EXTRA DRY }



Si presenta con un colore giallo paglierino e riflessi verdolini chiari.  
Ha effervescenza continua.  
Fine al naso con note franche, vegetali e fiori di campo primaverili.  
La freschezza accompagna un corpo leggero con un equilibrato retrogusto amarognolo, nel complesso armonico e maturo.  
Gradevolmente effervescente e delicato al palato, ha una struttura leggera con note appena avvertite di dolcezza e alcol e una moderata morbidezza.

## VITIGNO

Glera 100%

## ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo adatto a tutte le occasioni di incontro e festa.  
Crostini di radicchio, formaggio mezzano e primi a base di carni bianche.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.  
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

## ZONA DI PRODUZIONE

Ogliano di Conegliano, area della DOCG Conegliano Valdobbiadene.  
Vigneti di proprietà.

## TERRENO

Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

## NUTRIZIONE

Effettuata con sovescio e metodi naturali.  
Nessun trattamento di origine chimica e animale, allevamento compatibile con la produzione di uva biologica.

## DENSITÀ IMPIANTO

2500 - 3500 piante per ettaro.

## RESA MASSIMA

135 q.li/ettaro.

## VENDEMMIA

10 settembre / 10 Ottobre. Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche.  
Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19° C) con lieviti selezionati.

## SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Martinotti (autoclave). Permanenza sui lieviti per oltre 2 mesi.

## GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % Vol.

## RESIDUO ZUCCHERINO

14 g/l

## PRESSIONE

4,8 - 5,0 bar

## FORMATO BOTTIGLIA

0,75 l

## IMBALLO

Cartone da 6 bottiglie



Azienda Agricola Baldi  
Via Marcorà, 76 Ogliano  
31015 Conegliano (TV)  
info@proseccobaldi.it  
www.proseccobaldi.it