



BUFFON

PROSECCO

SPUMANTE SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

EXTRA DRY

Vitigno di produzione: Glera 100%.

Grado alcolico: 11 % vol.

Zona di produzione: San Pietro di Felleto (TV) a 152 mt s.l.m.

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz e Doppio Capovolto.

Epoca di Vendemmia: tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave per almeno 60 giorni.

Caratteristiche: è il Prosecco più conosciuto ed amato e che meglio esprime le caratteristiche del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Spumantizzato con metodo Charmat.

Colore: giallo paglierino con riflessi tendenti al verde, impeccabile limpidezza ricamata da fine e incessante perlage.

Olfatto: il profumo è intenso e persistente di fiori bianchi con sentori di frutta acerba, mela Golden e classica pera.

Gusto: stabile equilibrio tra sapidità, morbidezza e acidità. Abboccato e fresco, piacevolmente leggero di alcool, presenta grande morbidezza, buona persistenza e gradevole finale fruttato.

Abbinamenti: nella tradizione veneta viene tipicamente impegnato come aperitivo, ottimo anche in abbinamento a primi piatti di molluschi e crostacei, antipasti di salmone e pesce crudo in generale.

Temperatura di servizio: 6°C-8°C in calice flute.

Formati disponibili: 0.75 LT - 1.5 LT e in versione millesimato.

Tipologia: Vino Spumante.

AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT

