



Cuvée Valgres

Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Extra Dry

.....■





Curvè Valgres

Valldobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore

Extra Dry



E' da uve accuratamente selezionate che nasce questo prezioso spumante di colore giallo paglierino scarico con spuma a grana sottile accompagnata da perlage fine e persistente. Associa profumi di mela, pera, banana, glicine e gelsomino. Vellutato, ampio e cremoso, al gusto ricorda un lontano sentore di uva passa. Ideale come aperitivo, ma anche a fine pasto in particolare con dolci secchi.

Dati tecnici: alcol 11% v/v; zuccheri 17 g/l; pressione 5 bar a 20° C.

Temperatura di servizio: 10-12° C avendo cura di stappare con delicatezza.

Uve selezionate: 100% Glera selezionate.

Zona di produzione: ripidi vigneti di Combai.

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline. Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

Terreno: morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcino.

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: le uve provenienti da un singolo vigneto molto ripido, vengono sottoposte a criomacerazione per alcune ore; si prosegue con una apposita vinificazione in bianco con tecnica riduttiva utilizzando particolari lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave alla temperatura di 12-14° C seguendo la metodologia dello Charmat corto.

This precious pale straw yellow coloured sparkling wine is made using only the best grapes from the Valgres plots within the vineyard. The fizziness is small-grained and the perlage is delicate and persistent. Its aroma is a mix of apple, pear, banana, wisteria and jasmine. Its flavour is velvety, wide, creamy with a vague hint of raisins. This wine is very good as an aperitif but also at the end of the meal especially with dry sweets.

Technical data: alcohol Vol. 11%, sugar content 17 g/l.

Service temperature: 10-12° C.

Selected grapes: 100% selected Glera grapes.

Production area: the steep vineyards of Combai.

Vineyards features: traditional vineyards of the prosecco area, completely placed on the hills facing south. They are cultivated with the traditional double-arched cane system.

Soil: soft, well structured, clayey, with fossil rich, well provided with organic substance with neutral-alkaline pH.

Grape harvest: the last ten days of September.

Vinification: traditional fermentation without the skins with a reductive technique on clean must at a controlled temperature with selected yeasts. The second fermentation takes place in an autoclave at a low temperature of 12-14° C with the short Charmat method.

Spumanti Serre
Via Casale Vacca, 8
31030 Combai di Miane - (TV)
Tel: +39 0438 893502 - Fax: +39 0438 899649
www.proseccoserre.com - info@proseccoserre.com