



PROGETTIDIVINI

ITALIAN WINE STORIES



Progetto

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



Progetto ZERO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT



Colore: Giallo Paglierino Brillante dal perlage minuto, ricco e persistente.

Profumo: Delicato, vivace, con sentori di fiori di campo e di fruttato, in particolare si nota la mela acerba e gli agrumi; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Sapore: Buona struttura, morbido con fruttato emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico.

Vitigni utilizzati: Glera.

Tecnica di spumantizzazione: Charmat lungo, 6 mesi.

Affinamento: 6 mesi sui lieviti.

Durata maturazione in bottiglia: 30 giorni.

Acidità totale (gr/l): 5,80.

Zuccheri residui (gr/l): 1 gr/l.

Alcol svolto: 11,00% Vol.

Informazione sul valore nutrizionale (1 g di alcol: 7 kcal):
1 L di vino secco a 10 °: 600 kcal; 1 g di zucchero: 4 kcal.

Abbinamenti: Ideale compagno dei ricchi aperitivi accompagnati da pesce crudo - ostriche, scampi e tartufi- e da fresche verdure pastellate nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Colour: Bright straw yellow fine, rich and persistent bubbles.

Aroma: Delicate, vivacious with a hint of wild flowers, a fruity taste of sour apple and hint of citrus fruits; flower notes of acacia and wisteria.

Flavour: Good structure, soft with fruity notes, equilibrated and spicy, good and harmonic taste on the palate.

Grapes: Glera.

Method of production: Charmat long, 6 month.

Method of refinement: 6 months on the yeast.

Maturation period in bottle: 30 days.

Total acidity (gr/l): 5,80.

Residual sugar (gr/l): 1 gr/l.

Alcohol content: 11,00% Vol.

Nutritional information (1 gr di alcohol: 7 kcal): 1 L of dry wine 10 °: 600 kcal; 1 gr of sugar: 4 kcal.

Accompaniments: Ideal for rich aperitivs with raw fish, oysters, crabs, truffle - fresh fried vegetables and saisonal first courses.

Serving temperature: 6-8 °C.

Farbe: Leuchtend Strohgelb mit einer feinen, reichen und anhaltenden Perlage.

Duft: Delikat, lebhaft mit Noten von Wiesenblumen und einer Fruchtigkeit speziell von saurem Apfel und Zitrusfrüchten; bei Blumennoten dominiert die Glyzine und Akazie.

Aroma: Gute Struktur, weich mit Fruchtnoten, ausgeglichen und würzig, im Gaumen wohlschmeckend -harmonisch.

Rebsorte: Glera.

Art der schaumweinerstellung: Methode Charmat – lang- 6 Monate.

Veredlung: 6 Monate auf den Hefen.

Reifedauer in flaschen: 30 Tage.

Gesamtsäure (gr/l): 5,80.

Restzucker (gr/l): 1 gr/l.

Alkoholgehalt: 11,00%.

Informazioni zum nährwert (1 gr Alkohol: 7 kcal):
1 L. Trockener Wein bei 10 °: 600 kcal; 1 g di Zucker: 4 kcal.

Kombinationen: Ideale Kombination zum Aperitiv mit rohem Fisch – Austern, Krabben, Trüffel, – frisch frittiertem Gemüse, kalte Vorspeisen angerichtet mit saisonalen Erträgen.

Ausschanktemperatur: 6-8 °C.



Progetto ZERO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT



ITA

MACRO-CATEGORIA	MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
VETRO	VETRO MARRONE	GL72		RACCOLTA VETRO
TAPPO	SUGHERO	FOR51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULA	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ALU90		RACCOLTA ALLUMINIO
GABBIETTA	ACCIAIO	FE40		RACCOLTA ACCIAIO

ENG

MACRO-CATEGORY	MATERIAL	MATERIAL ENVIRONMENTAL CODE	SYMBOL	DESTINATION REJECTION
GLASS	BROWN GLASS	GL72		GLASS COLLECTION
PLUG	CORK	FOR51		DEDICATED SEPARATE COLLECTION
CAPSULE	ALUMINUM POLYLAMINATE CAPSULES	C/ALU90		ALUMINUM COLLECTION
CAGE	STEEL	FE40		STEEL COLLECTION