

# PROSECCO

## CUVÉE PIAGAR EXTRA DRY



**Colore:** giallo paglierino, con riflessi ambrati

**Vitigni:** 90% Prosecco, 5% Verdiso, 5% Bianchetta

**Zona di produzione:** Valdobbiadene - Conegliano

**Suolo:** collinare, argilloso calcareo

**Clima:** mediterraneo-fresco

**Maturazione:** 30 settembre

**Vinificazione:** con criomacerazione di 6 ore, con pressatura soffice. Resa 70%

**Spumantizzazione:** metodo Charmat

**Conservazione:** Conservare in luogo fresco a T° non superiore a 15°C.

Da consumare preferibilmente entro l'anno di produzione, comunque non oltre i due anni

**Temperatura di servizio:** 10-8°C

**Acidità totale:** 5,5 g/l

**Residuo zuccherino:** 19 g/l



**Colour:** straw-coloured, with red highlights

**Vine:** 90% Prosecco, 5% Verdiso, 5% Bianchetta

**Production Area:** Valdobbiadene - Conegliano

**Soil:** hillside, calcareous, loamy

**Climate:** Mediterranean-cool

**Maturation:** 30th September

**Vinification:** white, with soft pressing. 70% Yield

**Fermentation:** Charmat method of tank fermentation

**Storage:** store at temperature no higher than 15 degrees Celsius.

Advisable to consume within its first year of life, at the very latest after two years

**Serve:** at a temperature of 10 to 8 degrees Celsius

**Sugar content:** 19 grams per liter

**Total acidity:** 5.5 grams per liter



**Farbe:** strohgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen

**Weinrebe:** 90% Prosecco, 5% Verdiso, 5% Bianchetta

**Anbaugebiet:** Valdobbiadene - Conegliano

**Boden:** hügelig, kalkhaltig, lehmig

**Klima:** mittelmeerländisch-frisch

**Reifezeit:** 30. September

**Vinifikation:** weiß, mit gelockertem Druck.

Ergiebigkeit 70%

**Spumantisierung:** Charmat Verfahren

**Lagerung:** An einem kühlen Ort bei Temperaturen nicht über 15°C.

Es wird empfohlen, den Wein möglichst jung innerhalb des ersten Jahres zu trinken. Auf keinen Fall sollte er älter als zwei Jahre sein

**Serviertemperatur:** 10-8°C

**Restzuckergehalt:** 19 g/l

**Gesamtsäure:** 5,5 g/l

