



Gamberinus®  
· 1847 ·





**VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.  
EXTRA DRY**

Vino spumante VSQPRD - D.O.C.G. - extra dry, ottenuto esclusivamente dalla pigiatura di uve Prosecco nel Comune di Valdobbiadene fermentate naturalmente. Di colore giallo paglierino scarico tendente al verdolino, la limpidezza ricamata di incessante perlage, il profumo fruttato che ricorda molto i fiori d'acacia e di glicine ed un sapore asciutto, leggero dall'evidente fruttato. È adatto per antipasti magri e piatti di pesce marino o d'acqua dolce.

**UVE DA CUI È PRODOTTO:** Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco), con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.

**COLLOCAZIONE GEOGRAFICA:** Entro i confini della D.O.C.G., sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.

**PERIODO DI VENDEMMIA:** Seconda metà di settembre.

**VINIFICAZIONE:** In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 20°C.

**PRESA DI SPUMA:** Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C, Pressione in bottiglia: 5 atm.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** Circa 15 g/l

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5%

*Extra dry VSQPRD spumante DOCG, 11.5° alcohol. Produced exclusively from pressed Prosecco grapes grown in the Valdobbiadene wine area and fermented naturally. Dull straw with pale green overtones, it is clear with incessant perlage and a delicate aroma reminiscent of flowers. Its taste is dry, light and markedly fruity. Suitable for aperitifs, fat-free starters, salt or fresh water fish.*

**GRAPE VARIETIES:** Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera

**GEOGRAPHICAL LOCATION:** Within the D.O.C.G. production zone, on the slopes of the Dolomite Prealps in the northern part of the Province of Treviso.

**HARVEST:** Second half of September.

**VINIFICATION:** White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 20°C (68°F).

**PRISE DE MOUSSE:** Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F). Pressure behind the cork: 5 atm.

**SERVING TEMPERATURE:** 5-7°C (approx. 41-45°F); uncork the bottle just before serving.

**RESIDUAL SUGAR:** Approx. 15 g/l

**ALCOHOL:** 11.5%



Contenuto cl.75  
75 cl. bottle



Box 6 bottiglie - 7,6 Kg  
Box 6 bottles - 7,6 Kg