



1528

SALATIN

DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato



Zona produzione	Zona collinare tra Conegliano e Valdobbiadene
Vitigno	Glera
Terreno	Terreno di origine morenica. Profondo, argilloso, pesante
Forma di allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Seconda e terza settimana di settembre
Vinificazione	Breve macerazione a freddo seguita da una pressatura soffice
Fermentazione primaria	A temperatura controllata e con lieviti selezionati
Presa di spuma	Metodo Martinotti (Charmat), lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura
Alcol	11% Vol
Residuo zuccherino	13 - 15 g/l
Acidità totale	5,70 - 6,70 g/l
Vista	Giallo paglierino con riflessi verdi
Perlage	Fine e persistente
Olfatto	Al naso è elegante con subito un'esplosione di sentori di mela, pesca e petali di rosa
Gusto	Al palato si presenta morbido, di buon corpo, sapido e appagante
Abbinamenti	Si accompagna sia a tutto pasto con piatti a base di pesce che carni bianche, sia come aperitivo in qualsiasi orario della giornata
Temperatura di servizio	6 - 8 °C
Formati	Bottiglia 0,75 lt, Magnum 1,5 lt

Salatin SRL

via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - 31016 Cordignano (TV) - tel. +39 0438 995928 - fax. +39 0438 996727
www.salatinvini.com - e-mail: info@salatinvini.com