



LE MANZANE®

## 20.10 MILLESIMATO EXTRA DRY

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG  
Millesimato Extra Dry



### PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
SPUMA	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



FLUTE



6-8 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



80/90

MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



16-18

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)

### VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg min 85% +  
Chardonnay/Pinot Bianco max 15%

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche tra Conegliano e Valdobbiadene

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 200 e i 250 metri s.l.m.,  
esposizione sud-est, coltivati su terreni di medio impasto tendente  
all'argilloso, in tali vigneti la produzione è stata gradualmente ridotta negli  
ultimi anni per avere un prodotto più importante

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Solo mosto di sgrondo gravitazionale, decantazione statica a freddo dello  
stesso (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura media di  
16/17°C. Successiva sosta sui lieviti per 2 mesi circa con un unico travaso.  
Presenza di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 50 giorni a  
temperatura di 13°C. Ulteriore sosta sui lieviti di 3 mesi con sollevamento  
periodico degli stessi. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni prima  
dell'immissione nel mercato. Acciaio.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino scarico ravvivato dal perlate fine e persistente, profumo  
delicato fruttato con sfumature floreali, sapore asciutto, sapido, minerale.  
Retrogusto piacevole e persistente. Da aperitivo per eccellenza, si abbina  
anche con i primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare. Servire a 6-8°C.

Via Maset, 47/B - 31020  
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606  
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com