



COL CREDAS

Rive di Farra di Soligo
EXTRA BRUT
Valdobbiadene Docg

UVE	Glera 95-100% - Chardonnay 0-5%		
ZONA DI PRODUZIONE	Credazzo - Farra di Soligo.		
ALTITUDINE	300 - 350 m. slm.		
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso e magro, asciutto e poco profondo.		
ESPOSIZIONE	Collina con forti pendenze sistemata a girappoggio con esposizione a Sud, Sud- Est.		
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, Cappuccina. Densità d'impianto: 2500-3300 piante per ha.		
CLIMA	Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: circa 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.		
VENDEMMIA	Dal 20 settembre al 10 ottobre.		
GRADO ALCOLICO	11,5% vol	TEMPERATURA DI SERVIZIO	7-8 °C
DOSAGGIO	Non dosato	BICCHIERE CONSIGLIATO	Calice di media ampiezza.
ACIDITÀ TOTALE	6 g/l - pH 3.20	FORMATI DISPONIBILI (L)	0,75 - 1,5
MILLESIMATO	Sì		



VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo sei mesi. La presa di spuma avviene con il metodo italiano. Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo: di grande ampiezza intensità ed equilibrio, con delicate note floreali, come i fiori di glicine e d'acacia, e fresche note fruttate, specie di frutti bianchi. Sapore: Brut "estremo" per la denominazione è piacevolmente acidulo, sapido e molto secco, esprime consistente ampiezza ed è particolarmente fresco. Di buona pienezza e sostanziale lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo. Grande armonia ed eleganza, sottolineate da un marcato finale asciutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente a tutto pasto, è particolarmente indicato con filetti di spigola, preparati con pomodori secchi e nocciole. Si accompagna a frutti di mare, pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27
31020 Colbertaldo di Vidor

Treviso - Italia
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it
www.adamiprosecco.it

