



# BALLANCIN

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO Superiore DOCG Extra Dry

### ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Colline di Conegliano  
e Valdobbiadene  
Vitigno: Glera  
Terreno: argilloso, limoso  
Forma di allevamento: Sylvoz  
Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre  
Tipo di raccolta: manuale

### VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice  
Resa: 75%  
Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio  
termocondizionati  
Presa di spuma: 30 gg.  
Spumantizzazione: Metodo Charmat

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 17 gr. lt.  
Gradazione alcolica: 11% vol.  
Acidità totale: 6 gr. lt.  
Pressione in bottiglia: 5 atm.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli  
e perlage fine e persistente  
Olfatto: ricco di sentori floreali (fiori d'acacia e rosa)  
e fruttati (mela verde, pera e agrumi)  
Gusto: al palato si presenta morbido con note acidule,  
fresco e molto equilibrato. Al retrogusto ha un piacevole  
sentore di mandorle che si prolunga nel tempo

### ABBINAMENTI

Indicato per aperitivi importanti e ottimo per brindare  
in ogni momento di festa  
Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.

