



Tenuta San Benedetto

Denominazione: CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE Extra dry DOCG

Tipologia prodotto: spumante extra dry con rifermentazione in autoclave.

Vitigno: Glera 100 %

Raccolta: manuale (forma di allevamento: SYLVOZ e GUYOT, 3000 – 3500 ceppi/ettaro)

Vinificazione: prima fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per circa 8-10 giorni
rifermentazione in autoclave metodo Martinotti o Charmat,
presa di spuma di almeno 45 giorni.

Zuccheri residui: 16 g/l. (assenti)

Alcool effettivo: 11,00 % vol.

Acidità totale: 5,5 g/l.

Colore: giallo paglierino brillante con dei bei riflessi verdi. Perlage fine, elegante e persistente.

Sapore: fragranza piacevole con elegante equilibrio di sapori. Al palato è equilibrato, vivace,
e dona un tono morbido e amabile che poi lascia spazio ad una acidità e ad una nota
fruttata ben armonizzate tra loro.

Profumo: al naso è ampio e invitante, con intense note floreali e una nitida percezione di
mela (varietà golden delicious), pesca, pera, albicocca e agrumi maturi ben
armonizzati con sentori floreali di glicine e fiori d'acacia.

Abbinamento: aperitivo per eccellenza, ottimo con primi e secondi piatti a base di pesce
e carni bianche, speciale con i crostacei o con della pasticceria fine.

Servizio: la temperatura di servizio ideale per il consumo è di circa 6 - 8°C

Tipo di bicchiere consigliato: calice Flute ampio. Questo calice favorisce lo sviluppo delle
bollicine (perlage), evitandone la dispersione. L'apertura stretta
aiuta la concentrazione dei profumi.

Epoca di consumo: il miglior periodo per il consumo va da circa 15 giorni dall'imbottigliamento
a 9 – 10 mesi dallo stesso, entro comunque l'annata di produzione.

