

Eroe Extra Brut



Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Rive di Farra di Soligo

Uva	Glera
Età vigneto	20-30 anni
Forma allevamento	Doppio capovolto
Zona produzione	Rive di Farra di Soligo
Altitudine s.l.m.	220/300 s.l.m
Pendenza	20-30 %
Tipo terreno	Terreno argilloso-calcareo
Esposizione vigneto	Sud
Resa ettaro	Massimo 135 quintali ettaro.
Densità impianto	4.000 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale, dal 10 al 25 settembre
Vinificazione	Pressatura soffice in pressa pneumatica, sedimentazione del mosto e prima fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati. Affinamento in vasche di acciaio per almeno 4 mesi.
Spumantizzazione	Metodo Charmat. Affinamento di un mese a contatto con i propri lieviti (autolisi) che favorisce un rilascio di mannoproteine.
Pressione	5.90 bar
Estratto secco	Estratto > 16 g/l
Perlage	Fine
Esame gusto-olfattivo	Fruttato e floreale con note di mela matura, pera e pesca bianca, gelsomino al naso. Perlage fine e delicato, equilibrato al palato.
Temperatura servizio	6-8°

● 11,5 %
● 5,8 gr/l
● 0,4 gr/l

Alcol
Acidità totale
Zuccheri residui



Eroe Extra Brut



Valdobbiadene Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Rive di Farra di Soligo

