



# TENUTA NINEMORE

**VALDOBBIADENE DOCG**  
**Prosecco Superiore**  
**EXTRA DRY**



**Vigne di origine**

Colline di Refrontolo

**Varietà**

100% Glera

**Vendemmia**

Raccolta manuale

**Vinificazione**

Spremitura soffice e separazione del mosto fiore. Fermentazione lenta a temperatura controllata e successivo affinamento in vasca di acciaio per 4 mesi con batonnage ogni 10 giorni. Presa di spuma secondo il metodo italiano Martinotti per almeno 40 giorni utilizzando lieviti selezionati.

**Parametri analitici**

Residuo Zuccherino: 13 g/l

Acidità: 6 g/l

Pressione rif. a 20 °C: 4,8 atm

**Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti

Profumi: armoniosi con sentori floreali di fiori di campo e fruttati di mela e pesca bianca

Sapore: sapido, fresco e piacevolmente elegante

**Abbinamenti**

Ideale come aperitivo e in accompagnamento a primi piatti delicati e leggeri e a dolci secchi

Servito a 5-7 °C

Tenuta NINEMORE di Padoin Adelaide  
Via Monte Grappa 48  
31053 Pieve di Soligo (TV)