



**EXD  
Duca di Dolle**

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

---

**Tipologia**

Spumante - Extra Dry

---

**Uva**

85% Glera, 5% Verdiso, 10% Perera

---

**Zona di provenienza delle uve**

Comune di Cison di Valmarino - Rolle

---

**Altezza/esposizione vigneto**

269 m. s.l.m. - Sud

---

**Vinificazione**

Rifermentazione a basse temperature con metodo Charmat/Martinotti.

---

**Dati analitici medi**

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 16 g/l - Acidità totale 5,5 g/l

---

**Caratteristiche organolettiche**

Color giallo paglierino carico con marcati riflessi verdognoli, perlage molto fine e ben persistente. All'olfatto, media intensità ed elevata finezza con marcate sensazioni di crosta di pane e frutta matura, mela, pera Williams, leggere note floreali di acacia e glicine. Leggermente asciutto, di buona struttura e sapidità, mediamente persistente con espressione acidula e finale salino.

---

**Abbinamenti Consigliati**

la perfetta armonia tra dolcezza e acidità permette di accompagnarlo a preparazioni in equilibrio tra il dolce e il salato senza tema di sbavature.

---