



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY "ARNERÈ"

**Zona di produzione:** Refrontolo, lungo la "Via Dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene.

**Altitudine dei vigneti:** 200/300 m. s.l.m.

**Vitigno:** Glera 100% SQNPI.

**Resa per ettaro:** 13,5 t.

**Vendemmia:** manuale.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi di acciaio.

**Presa di spuma:** rifermentazione in autoclave a 15° C.

**Pressione:** 5 bar.

**Perlage:** fine e persistente.

**Alcol:** 11,5% vol.

**Zuccheri residui:** 22 g/l.

**Abbinamenti gastronomici:** da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

**Temperatura di servizio:** 6/8° C.

**Conservazione:** in luogo fresco e al riparo dalla luce.