

# Adele

Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG  
Extra Dry Biologico



Perlage molto fine e persistente, alla vista è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si manifesta con profumo tipico, delicato, con sentori di fiori bianchi di acacia e mela.

Al gusto è fresco, fruttato, morbido, perfettamente equilibrato.

**VITIGNO** Glera 100%

**ABBINAMENTI** Eccellente aperitivo adatto a tutte le occasioni di incontro e festa. Crostini di radicchio, formaggio mezzano e primi a base di carni bianche.

**T° SERVIZIO** 6° - 8° C.  
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

**ZONA DI PRODUZIONE** Ogliano di Conegliano, area della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Vigneti di proprietà.

**TERRENO** Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

**NUTRIZIONE** Effettuata con sovescio e metodi naturali. Nessun trattamento di origine chimica e animale, allevamento con certificazione biologica.

**IMPIANTO** *Densità* 2500-3500 piante per ettaro  
*Resa massima* 135 q.li/ettaro

**VENDEMMIA** Prima metà di settembre.  
Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice con presse pneumatiche così da estrarre solo il mosto fiore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso ed affinamento in vasche di acciaio.

**SPUMANTIZZAZIONE** Presa di spuma in autoclave con rifermentazione molto lenta a basse temperature con permanenza sui lieviti per oltre 2 mesi.

GRADO ALCOLICO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	14 g/l
PRESSIONE	5,6 bar
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l
IMBALLO	6 BOTTIGLIE



Azienda Agricola Baldi  
Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)  
info@proseccobaldi.it • www.proseccobaldi.it

19 38  
BALDI

Adele

EXTRA DRY