



VILLA DEI LUPI

RON
CE

Az. Agricola RONCE
di Merotto Mario
Via G. Verdi, 42
Farra di Soligo TV
tel. 349.6618475
info@roncevini.it
www.roncevini.it

anche
magnum
also
magnum



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

ORIGINE UVE: vigneti della famiglia

UVE: Glera 100%

VENDEMMIA: settembre, fatta a mano

VINIFICAZIONE: metodo Conegliano Valdobbiadene a temperature controllate con lieviti selezionati

ALCOL: 11,50 % vol.

ZUCCHERI: 12 g/l

PERLAGE: fine e piacevolmente persistente

GUSTO: rotondo ed equilibrato con giusta percezione acida. A retrogusto ritroviamo il fruttato. Può essere bevuto in ogni occasione dall'aperitivo al dolce.

Predilige piatti dal gusto fine come pesce o crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 / 10 °C

CONSERVAZIONE: massimo consigliato 24 mesi a 15/20°C in posizione verticale

AREA OF ORIGIN: family vineyards

VARIETAL: 100% Glera

HARVEST: september, hand made.

WINEMAKING: Conegliano Valdobbiadene Method at controlled temperatures with selected yeasts

ALCHOL: 11,50 % vol.

SUGAR: 12 g/l

PERLAGE: fine and pleasantly persistent

FEELINGS: the rounded flavou with balanced acidity.

The aftertaste is fruity. It can be drunk on any occasion from aperitifs to dessert. It pairs well with flavoured dishes such as fish and shellfish.

SERVING TEMPERATURE: 8 / 10 °C

STORAGE: maximum recommended 24 months below 15/20°C in vertical position

Da uve vendemmiate a mano - From hand-harvested grapes

