

# GIALL'ORO

## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. EXTRA DRY

ITA

Ha colore paglierino tenue tendente al verdolino e impeccabile limpidezza ricamata da minuto e incessante perlage. Ha intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, che ricorda in modo evidente la mela golden matura ed i fiori d'acacia. È abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio, con buona persistenza e finale fruttato. Per la sua versatilità può, con la stessa disinvolture, aprire e chiudere un pranzo o rallegrare ogni ora della giornata.

<b>Uve da cui è prodotto</b>	Glera (tradizionalmente chiamata Prosecco), con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera.
<b>Collocazione geografica</b>	Entro i confini della D.O.C.G., sulle pendici dei primi contrafforti dolomitici, nella parte nord della provincia di Treviso.
<b>Periodo di vendemmia</b>	Seconda metà di settembre.
<b>Vinificazione</b>	In bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 18°C.
<b>Presenza di spuma</b>	Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 12-14°C. Pressione in bottiglia: 5 atm.
<b>Temperatura di servizio</b>	5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.
<b>Residuo zuccherino</b>	Circa 15 g/l

ENG

The colour is light straw – yellow tending to pale green. Its crystal clarity is laced with a persistent perlage of fine bubbles. The bouquet, although persistent and intensely fruity, is extremely delicate which brings mature golden apples and acacia flowers readily to mind. It is gently sweet and fresh on the palate and pleasantly light in alcohol, extremely smooth and well-balanced with long and fruity finish. With its great versatility, Giall'Oro can be enjoyed equally well as an aperitif or to enhance the close of a meal. Indeed, this is a wine that can brighten up any hour of the day.

<b>Grape Varieties</b>	Glera (traditionally called Prosecco), with small quantities of Verdiso and Perera.
<b>Geographical Location</b>	Within the delimited D.O.C.G. production zone, on the hills of the first Dolomitic ridges in the northern part of the Province of Treviso.
<b>Harvest Period</b>	The second part of September.
<b>Vinification</b>	White vinification, that is to say without the skins, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).
<b>Taking on of the Sparkle</b>	Through slow refermentation in large sealed tanks at 12-14°C (approx. 54-57°F). Pressure behind the cork: 5 atm.
<b>Serving Temperature</b>	5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle just before serving.
<b>Residual Sugar</b>	About 15 gr/Ltr

