1064	25-gen-18	EVENTO	54 - TAGLIOLINI AL BRANZINO E SALMONE	VITIGNI
anno	11,5°	PRODUTTORE	VIT.RI PONTE	GLERA
€ 0,0	GALASSIA	NOME	PONTE EXTRA DRY	
DOC / IGT	CONEGLIANO VALDOBBIADENE	TIPOLOGIA	PROSECCO SUPERIORE	

persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10		COMMENTO BREVE
2,5	2,5	7,2	Z Z Z Z Z	PIACEVILMENTE FRIZZANTE AROMI CITRICI FRESCHI, NELLA Più CLASSICA TRADIZIONE DEL PROSECCO

HO GIà SCRITTO ALMENO UNA DOZZINA DI SCHEDE SU VINI PROSECCO IN QUESTO CASO FARò POCA FATICA E COPIO DI SEGUITO QUANTO RIFERISCE WIKIPEDIA : Il Conegliano Valdobbiadene si riconosce per la sua eleganza vitale, il colore paglierino leggero, la moderata corposità, l'esclusivo profumo fruttato e floreale. È prodotto nei 15 comuni cui appartengono le colline tra Conegliano e Valdobbiadene. Tra questi si distinguono i cru ovvero il celeberrimo Superiore di Cartizze e i Rive ottenuti da uve provenienti esclusivamente da un unico Comune o frazione di esso. Il Conegliano Valdobbiadene DOCG è prodotto nelle tipologie Spumante, Frizzante e Tranquillo. Lo spumante è la versione simbolo della denominazione; piacevole e versatile, ha creato un vero stile di bere; esso è prodotto nelle versioni Brut, Extra Dry e Dry a seconda del residuo zuccherino presente. Dal più secco, il Brut, al più amabile, il Dry.
Il metodo di spumantizzazione storico è il Martinotti-charmat da cui si ottengono le versioni *Brut*, *Extra Dry* (che è la versione tradizionale e la più consumata) e *Dry* in base alla concentrazione di zucchero residuo dopo la fermentazione in autoclave.
VI SUGGERISCO DI LEGGERE IL METODO COMPLETO DI PREPARAZIONE, SEMPRE SU WIKI.