



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY MILLESIMATO

VITIGNI

Glera.

NOTE GUSTATIVE

VISTA

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, impeccabile nella limpidezza arricchita da un minuto di incessante perlage.

OLFATTO

Emerge la nota fruttata con la mela, la pera e la pesca. Il floreale è presente con un delicato sentore di rosa e fiore d'acacia, nel finale emerge una tenue nota vegetale.

GUSTO

Fresco, si percepisce la nota dolce e morbida che poi lascia spazio alla nota acida ben presente, limoncina. Prodotto equilibrato, leggero, snello, dotato di ottima bevibilità.

ACIDITÀ 5,5 g/l

RESIDUO ZUCCHERINO 16 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol.

VINIFICAZIONE

RESA 135 q.li/Ha

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

FERMENTAZIONE

In bianco, in assenza delle bucce a temperatura controllata di 20 °C.

AFFINAMENTO

In serbatoi d'acciaio per un periodo di 1 mese.

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti (Charmat): lenta rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 12 - 14 °C con breve

sosta sui lieviti per preservare il fruttato. Pressione in bottiglia 4,5/5 atm.

ZONA DI PRODUZIONE

UBICAZIONE

Nel cuore del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, alle pendici dei primi contrafforti dolomitici nella parte nord della provincia di Treviso nelle colline del Felettano.

ALTIMETRIA 270 m s.l.m.

ESPOSIZIONE Est - Ovest

TIPOLOGIA SUOLO

Argilloso.

DENSITÀ D'IMPIANTO

4.000 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

CONSIGLI E FORMATI

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, ben si adatta ad antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Si abbina a dolci di creme e frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C stappando la bottiglia al momento del consumo.

BICCHIERE

Tulipano ampio a bocca richiudente.

CONSERVAZIONE

È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Bottiglia posta in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce. Da evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

Bottiglia da 75 e 150 cl.