



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

Un'interpretazione molto elegante che con tutta la sua sapidità e mineralità serve un palato secco e deciso accompagnato da note di crosta di pane e agrumi. Al gusto, nocciole tostate e scorza di limone sono sempre ravvivate da una continua freschezza. Profumi di tiglio, cedro, note tostate e fumè a completare. Invitante e dissetante all'assaggio.

Un finale molto rinfrescante, le bollicine hanno un approccio armonico al palato.

ZONA DI PRODUZIONE:

Colline di Ogliano

VITIGNO: 100% Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Cappuccina modificata

VENDEMMIA:

20 Settembre 5 Ottobre

RESA: 135 quintali per ettaro

TECNOLOGIA ADOTTATA:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA E AFFINAMENTO:

Rifermentazione in grande recipiente "metodo Charmat/Martinotti" per minimo 90 giorni

ALCOL: 11,5 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 g/l

ACIDITÀ: 6,2 g/l

PRESSIONE: 4,9 atm

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto, bottiglie verticali

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 °C

PERLAGE E SPUMA: Fine e persistente

PROFUMO: Note di biancospino

GUSTO: Di buona struttura, crosta di pane e note agrumate

ABBINAMENTI: Fritto misto di pesce

LeRughe