



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - BRUT

La bella e viva energia gustativa, il perlage fine e persistente, rendono il Brut lo spumante per eccellenza. Da apprezzare l'intensità, gli ampi profumi invitanti, il sapore rotondo di un vino attentamente selezionato. Va servito a 7-9°C con antipasti, anche elaborati, di pesce e verdure, primi con frutti di mare, piatti di pesce al forno o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto campo e, naturalmente, in tutti i momenti di festa.

COLORE

brillante, giallo paglierino, reso vitale da un perlage fine e persistente

AROMA

caratterizzato da profumi ricchi di sentori di agrumi e di fiori, che si sposano con una piacevole nota di crosta di pane

STRUTTURA

energica. Il perlage finale assicura la persistenza del sapore e la pienezza pur delicata del gusto

SAPORE

buon corpo, delicato e, al tempo stesso, asciutto grazie ad una acidità ben presente

VITIGNI

"Glera" (nome storico del Prosecco)

UBICAZIONE

all'interno dell'area delimitata dalla legge istitutiva della D.O.C.G.

ORIENTAMENTO

sui versanti meridionali, ad un'altitudine compresa fra 150 e 300 metri

TERRENO

collinare, di origine morenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot e cordone speronato

RESA

135 q.li/ ha

VENDEMMIA

manuale a settembre

VINIFICAZIONE

pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg.

PRESA DI SPUMA

metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento

ACIDITÀ TOTALE

6,00 gr/lit +/-0,50

ALCOL SVOLTO

11,50% vol +/-0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

11/13 gr/lit +/-0,5

PRESSIONE AFROM.

5,50 bar +/-0,3

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L – Magnum 1,50 L

NOZIONE

esprime le sue massime note di freschezza e aromaticità entro l'anno successivo alla vendemmia

