



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. - MILLESIMATO DRY

Versione dotata di una spiccata eleganza e molto gradevole; colore di una maggiore intensità, con una complessità di profumi invitanti, fruttati, dal gusto morbido, ed una deliziosa nota di mandorle glassate. Ottimo non solo alla fine di un pranzo importante, ma in ciascun brindisi augurale per rendere più festosa ogni cerimonia. Temperatura di servizio 6-8°C.

COLORE

brillante, giallo paglierino, dal perlage minuto e persistente

AROMA

delicato e armonico, con buona intensità, che regala deliziose note inebrianti, fruttate e fiorite

STRUTTURA

schietta e al tempo stesso delicata

SAPORE

fresco, vellutato e generoso, accompagnato da una sapidità equilibrata

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

doppio capovolto

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 gg.

PRESA DI SPUMA

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

ACIDITÀ TOTALE

5,70 gr/ltr +/- 0,50

ALCOL SVOLTO

11,50 % vol +/- 0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

25,00 gr/ltr +/- 3,00

PRESSIONE AFROM.

5,50 bar +/- 0.50

FORMATI DISPONIBILI

bottiglia 0,75 L

NOZIONE

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

