



Prosecco Millesimato Conegliano Valdobbiadene v.s.g.p.r.d. Extra Dry Spumante

CARATTERISTICHE TECNICHE

-Zona di produzione	Conegliano Valdobbiadene
-Vitigno	Prosecco selezione Balbi
-Giacitura	Collina, altitudine 120 m
-Sistema di allevamento	Sylvoz
-Resa -Vendemmia	80 q/Ha –Anticipata, manuale
-Vinificazione	Selezione in campo delle uve migliori, con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
-Presca di spuma	Metodo Charmat in autoclave a bassa temperatura. Tempo di fermentazione 50-70 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-La spuma	Lieve e sottile, perlage persistente ed elegante.
-Il profumo	Fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è del fiore d'acacia.
-Il sapore	Oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato.
ABBINAMENTI:	Ottimo da aperitivo e da tutte le occasioni.

SCHEDE TECNICA/DATA SHEET:

-Gradi/Alcohol	11,00	± 0,8
-Pressione/Pressure	5,00 bar	± 0,5
-Acidità/ Acidity	6,50 g/l	± 0,5 g/l
-Residuo zuccherino/Residual sugar	16-18 g/l	± 0,5 g/l
Temperatura di servizio/Serving temperature:	6-8 °C.	

TECHNICAL FEATURES

-Production area	Conegliano Valdobbiadene
-Varietal	Prosecco Balbi selection
-Position	Hills, altitude 120 m
-Training system-Production	Sylvoz – 8000 kg/Ha
-Vintage	Early, by hand
-Vinification	Selection of best grapes in the field, vinification off skins with soft pressing and fermentation at controlled temperature.
-Secondary fermentation	Charmat method in pressure tank with yeasts selected in the production area and at low temperature.
-Fermentation period	50-70 days.

ORGANOLEPTIC FEATURES

-Foam	Fine and gentle, persistent perlage are the distinctive feature of the refined elegance of this sparkling wine.
- Perfume	Fresh and fruity recalling green apples, grapefruit, banana, while the dominant flowery note is acacia flower.
-Taste	Elegant, a bit sweet, refined and persistent.
FOOD MATCHES	An excellent aperitif and on all occasions.



Magnum 1,5 l Cod. SP014



Cod. SP011

Fattoria Conca d'Oro

Via Dei Colli, 55 - 31015 Conegliano - TV - ITALY
tel. +39.0438.450477 - fax: +39.0438.655898
info@fattoriaconcadoro.com www.fattoriaconcadoro.com