

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene/Conegliano
ALTITUDINE:	50 - 400 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz - Cappuccina
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.000 - 4.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 3 - 12
FORMATO (CL):	75 - 150 - 37,5

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18 - 20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14 ed i 16 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela renetta e i fiori di pesco. Il gusto è morbido e armonico, con una freschezza vibrante che unita alla finezza del perlage prolunga le piacevoli sensazioni aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, è ideale con piccoli stuzzichini di pesce e formaggio, o anche a tutto pasto con piatti delicati.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

