

# CAJVO - CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG - BRUT NATURE

*Aperitivo ideale ad ogni stagione e ottimo a tutto pasto.*

*Può accompagnare salumi e formaggi giovani e stagionati, carni cotte allo spiedo, paste fredde e pizza.*

<b>Denominazione</b>	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Nature Sui Lieviti Millesimato
<b>Zona di origine</b>	Collalto di Susegana
<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Vitigno</b>	85% Glera , 8% Verdiso, 5% Bianchetta, Perera 2%
<b>Forma di allevamento</b>	Sylvoz
<b>Epoca di vendemmia</b>	10- 20 settembre
<b>Uva per ha max</b>	135 q.li/ha
<b>Vinificazione</b>	In bianco con pressatura soffice
<b>Fermentazione primaria</b>	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
<b>Presa di spuma</b>	In bottiglia, senza sboccatura
<b>Metodo di spumantizzazione</b>	Metodo tradizionale

<b>Gradazione alcolica</b>	11,5%
<b>Residuo zuccherino</b>	Assente
<b>Pressione</b>	5 atm

<b>Gusto</b>	Deciso ed armonico, rivela note minerali, sapidità e non comune eleganza
<b>Perlage</b>	Fine e persistente
<b>Spuma</b>	Soffice
<b>Profumo</b>	Sentori di fiori di campo, mela , pera matura, agrumi gialli, pan brioches

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

**Temperatura di servizio:** Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt.



INFO NUTRIZIONALI