

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG - BRUT

Aperitivo ideale, adatto ad esaltare gli antipasti e i piatti della cucina di mare, salumi di pregio e formaggi di spiccata personalità.

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera 100%
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30 giorni
Affinamento	2 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat

Gradazione alcolica 11%

Residuo zuccherino 9 gr/lit

Pressione 5,20 atm

Perlage Fine e continuo

Spuma Soffice

Profumo Note agrumate che riportano al cedro e a fiori bianchi primaverili

Gusto Asciutto e schietto, in coerenza con la tipologia Brut, rivela una non comune versatilità che ne mette in evidenza la delicatezza e l'equilibrio

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. - 1,5 lt.



INFO NUTRIZIONALI

