

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT VALDOBBIADENE



TERRITORIO

Vitigno: 100 % Glera
Zona di produzione: Valdobbiadene
Altitudine: 250 - 300 mt/slm
Forma di allevamento: Sylvoz e Capuccina
Densità di impianto: 3000 Ceppi X Ha
Periodo di vendemmia: Da metà di Settembre

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita rigorosamente a mano fa seguito la pressatura soffice dell'uva e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18-19°C con lieviti selezionati.
Presatura di spuma: Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi, dopo averlo reso limpido, viene messo in autoclave per la presa di spuma.
Affinamento: Dopo un mese viene imbottigliato e lasciato riposare per 4/6 settimane prima del commercio.

DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più 'pura', intendendo per essa quella più ancorata al territorio d'origine collinare ed alle sue peculiarità espressive, e la più naturale interpretazione delle caratteristiche dello specifico vitigno Glera. Di colore giallo paglierino scarico, il suo perlage si presenta elegantemente minuto e regolare. Al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza rimandano a ricordi floreali di rosa e fiori di acacia, agrumi. Il sapore è asciutto e sapido. Vino prettamente da aperitivo, ideale anche con antipasti a base di pesce e crostacei. Si consiglia di servirlo fresco alla temperatura di 6-8°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 11,5 % vol
Zuccheri: 8 g/l
Acidità totale: 5,50-6,00 g/l



0,75 L