

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

## TERRITORIO

**Vitigno:** 100% Glera

**Ubicazione:** Valdobbiadene, Treviso

**Altitudine:** 250 - 300 mt/slm.

**Forma di allevamento:** sylvoz e capuccina

**Densità di impianto:** 3000 Ceppi X Ha.

## VENDEMMIA

**Epoca di Vendemmia:** Da metà 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 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.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo Prosecco rappresenta la versione più 'pura', intendendo per essa quella più ancorata al territorio d'origine collinare ed alle sue peculiarità espressive, è la più naturale interpretazione delle caratteristiche dello specifico vitigno Glera.

**Colore:** di colore giallo paglierino scarico.

**Perlage:** si presenta elegantemente minuto e regolare.

**Profumo:** al naso le sue caratteristiche di freschezza e fragranza rimandano a ricordi floreali di rosa e fiori di acacia, agrumi.

**Gusto:** il sapore è asciutto e sapido.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino prettamente da aperitivo, ideale anche con antipasti a base di pesce e crostacei.

## 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.



## CARATTERISTICHE ANALITICHE \*

**Grado alcolico:** 11,5 % vol.

**Zuccheri:** 8,0 g/l

**Acidità totale:** 5,5-6,0 g/l

*\* Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

## COME SERVIRLO

**Temperatura di servizio:** 6-8°C

**Bicchieri consigliati:** Classica flûte allungata

**Formati disponibili:** 0,75 L



0,75