



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT**

COLORE

Brillante, giallo paglierino, reso vitale da un perlage fine e persistente.

BOUQUET

Caratterizzato da profumi ricchi di sentori di agrumi e di fiori, che si sposano con una piacevole nota di crosta di pane. Struttura energica. Il perlage finale assicura la persistenza del sapore e la pienezza pur delicata del gusto. Buon corpo, sapore delicato e, al tempo stesso, asciutto grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot e cordone speronato.

VENDEMMIA

Manuale a settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0% vol +/- 0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

11,0-13,0 g/lit +/- 0,5

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit | Magnum 1,5 lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9° C

ABBINAMENTI

Adatto con antipasti, anche elaborati, di pesce e verdure, primi con frutti di mare, piatti di pesce al forno o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto campo e, naturalmente, in tutti i momenti di festa.

COLOUR

Brilliant straw colour with a very fine perlage.

BOUQUET

Orange, lemon and field flower aromas with crust of bread. Full structure and persistent taste on the palate thanks to its perlage. Fresh, harmonic and velvet smooth flavour. Well bodied, both delicate and dry taste, thanks to its well-balanced acidity.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz, Guyot and arched cane.

HARVEST

Manual, September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature with selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90days. Stabilization obtained by using long Charmat method. Cold tartaric stabilization (4° C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

11,0-13,0 g/lit +/- 0,5

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit | Magnum 1,5 lit

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

Excellent served with starters, also fish and vegetable starters, or with fish first courses and backed fish, and anytime like it is customary in the production area, it goes well for every joyful event.