



**CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE  
DOCG MILLESIMATO  
DRY**

#### COLORE

Brillante, giallo paglierino, dal perlage minuto e persistente.

#### BOUQUET

Aroma delicato e armonico, con buona intensità, che regala note inebrianti, fruttate e fiorite dal gusto morbido, ed una deliziosa nota di mandorle glassate. Struttura schietta e al tempo stesso delicata. Sapore fresco, vellutato e generoso, accompagnato da una sapidità equilibrata.

#### VITIGNI

100% Glera.

#### TERRENO

Collinare, di origine morenica.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto.

#### 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 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

#### ACIDITÀ TOTALE

5,7 g/lit +/- 0,5

#### ALCOL SVOLTO

11,5 % vol +/- 0,5

#### RESIDUO ZUCCHERINO

25,0 g/lit +/- 3,0

#### FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lit

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

#### ABBINAMENTI

Ottimo non solo alla fine di un pranzo importante, ma in ciascun brindisi augurale per rendere più festosa ogni cerimonia.

#### COLOUR

Brilliant straw colour and fine, persistent perlage.

#### BOUQUET

Delicate and harmonic, with floral and fruity aromas, and a sweet hint reminding of glacé almonds. Delicate and firm structure at the same time. Fresh, velvet smooth but also full and well-balanced flavour.

#### VARIETAL(S)

100% Glera.

#### SOIL

Hilly soil of morainic origin.

#### TRAINING SYSTEM

Arched cane.

#### HARVEST

Manual, end of September.

#### VINIFICATION

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

#### ACIDITY

5,7 g/lit +/- 0,5

#### ALCOHOL

11,5 % vol +/- 0,5

#### RESIDUAL SUGAR

25,0 g/lit +/- 3,0

#### AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lit

#### SERVING TEMPERATURE

43-46 °F

#### PAIRING

Excellent at the end of a meal and to celebrate all important events.