



SANFELETTO
CASA VINICOLA

SCHEDA TECNICA

BOSCO DI FRATTA

VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO DRY



VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100%. Solo le migliori uve derivate da accuratissima selezione.
ZONA DI PRODUZIONE	colline del FELETTO, tra Conegliano e Valdobbiadene (Veneto Orientale.)
GIACITURA	collina aperta.
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO	morenico, in parte alluvionale, ferroso, povero di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	a filare, Sylvoz o Guyot, con sesto d'impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Settembre.
SISTEMA DI RACCOLTA	a mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	pigiatura soffice dell'uva intera con pressa pneumatica. Sgondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura.
FERMENTAZIONE	a temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.
PRESA DI SPUMA	in autoclave (metodo Charmat) 50 giorni con fermentazione a bassa temperatura (14°C).
ASPETTO	colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma abbondante ed evanescente. Perlage finissimo e persistente.
BOUQUET	intenso ed elegante, ricorda i fiori di campo, il glicine e la mela verde.
SAPORE	delicato, piacevolmente acidulo, intensamente fruttato. La seducente amabilità residua enfatizza la ricchezza aromatica.
ACCOSTAMENTI	spumante molto estroverso, è ideale compagno per l'aperitivo, la chiacchiera in allegra compagnia. Ottimo con il dessert.
CONSERVAZIONE	in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5-6° C.
BICCHIERE	Tulipano a fondo conico.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	pressione 5 Atm alcole svolto 11.5% vol acidità 6.0 gL zuccheri 18 gL

