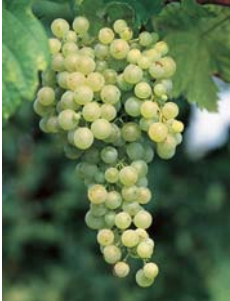




SCHEDA TECNICA



CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG *SPUMANTE BRUT*

VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100%.
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) 50-60 giorni con fermentazione a bassa temperatura (14-16°C).
ASPETTO	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma abbondante ed evanescente. Perlage finissimo e persistente.
BOUQUET	Elegante, ricorda il glicine, i fiori d'acacia, la mela verde e l'agrume.
SAPORE	Delicato, piacevolmente acidulo, intensamente fruttato.
ACCOSTAMENTI	Spumante molto estroverso, è ideale compagno per l'aperitivo, la chiacchiera in allegra compagnia. In tavola accompagna egregiamente piatti leggeri, come minestre, carni bianche e pesce delicato. 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° C.
BICCHIERE	Tulipano a fondo conico.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	Pressione 5 Atm Alcole svolto 11.5% vol Acidità 5.5 g/L Zuccheri 8 g/L

