

Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG Brut

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14 e i 16 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. In seguito, lo spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8-10 °C per almeno un mese, in modo da favorirne l'affinamento naturale a contatto con i lieviti depositatisi sul fondo dell'autoclave. Al termine di questa fase, si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Spumante dal perlage finissimo e persistente, offre profumi croccanti di frutta a polpa bianca e fiori di acacia e di pesco. Al palato si sentono piccole fragoline di bosco mentre si distende gioioso e divertito, con la bollicina a dettare il ritmo e la freschezza sapida a sostenerne il lungo finale fragrante di piccoli fiori gialli e succulento di pera e pesca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, è ideale con stuzzichini a base di pesce o formaggi o anche a tutto pasto con piatti delicati.



UVE  Glera	ZONA DI PRODUZIONE  Colline fra Valdobbiadene e Conegliano	ALTITUDINE  150 - 400 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine morenica, poco profondo, con arenarie e conglomerati	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Sylvoz, Cappuccina	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 – 5.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO  11,00 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  8 - 10 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	POTENZIALE EVOLUTIVO  2/3 anni	CARTONE  12 / 6 / 3 bottiglie	FORMATI  37,5 / 75 / 150 cl	