



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



6 bottiglie

FORMATI



75 cl