



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "V"

Brut

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave orizzontale 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 ed 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. Poi viene mantenuta ad una temperatura controllata per almeno un mese, in modo da favorire l'affinamento naturale a contatto con i lieviti. Al termine si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela renetta e i fiori di pesco. Il gusto è morbido e armonico, con una freschezza vibrante che unita alla finezza del perlage prolunga le piacevoli sensazioni aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è ideale con stuzzichini di vegetali, pesce e formaggio come pure a tutto pasto con piatti delicati e saporiti.



UVE



Glera

ZONA
DI PRODUZIONE



Valdobbiadene/
Conegliano

ALTITUDINE



100 - 400
mt. s.l.m.

TIPOLOGIA
DEL TERRENO



Origine morenica,
poco profondo,
marne e arenarie

SISTEMA
DI ALLEVAMENTO



Sylvoz, Cappuccina

DENSITÀ
DELL'IMPIANTO



3.000 - 4.000
piante per ettaro

EPOCA
DI VENDEMMIA



Seconda metà
di settembre

GRADO ALCOLICO



11,00 % vol.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



8 - 10 °C

BICCHIERE
CONSIGLIATO



Tulipano
a medie dimensioni
a bocca richiudente

POTENZIALE
EVOLUTIVO



2/3 anni

CARTONE



6 bottiglie

FORMATI



75 cl