

Valdobbiadene Prosecco Superiore "V" DOCG Brut

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:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

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.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

