

M
la Svolta

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco
Superiore Docg
BRUT



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

Zona di origine: vitigno coltivato nella zona collinare
di Santa Maria di Feletto

Vitigno: Glera al 100%

Forma di allevamento: Sylvoz

Produzione: 135 Q.li/Ha

Vendemmia: prima metà di Settembre a mano

Anno d'impianto: 1985

Vinificazione: in bianco con uva diraspata, pressatura
soffice e decantazione statica

Fermentazione: a temperatura controllata dai 16 - 18 °C

Rifermentazione: presa di spuma di 30 - 35 giorni con
affinamento di 1 - 2 mesi sui lieviti

Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat

Alcol: 11% di vol.

Residuo zuccherino: 10 gr/l

Pressione: 5 bar

Conservazione: le bottiglie vanno conservate in posizione
verticale, in ambiente fresco con umidità
costante e lontano dalla luce

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: fine e persistente

Spuma: cremosa

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: elegante e raffinato regala sentori floreali
di glicine, acacia ed agrumi con fruttati di
pesca bianca, mela verde e pera

Gusto: fresco, asciutto, deciso, minerale, di buona
persistenza e sapidità con leggere sfumature di lievito

Abbinamento: è il protagonista degli aperitivi,
ideale con i crostacei

Come indicare sulla carta dei vini: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg Brut, la Svolta

LA SVOLTA Soc. Agr. s.s.

Via Condell, 1 - Fraz. S. Maria di Feletto - 31020 SAN PIETRO DI FELETTO - TV - ITALY
info@proseccolasvolta.it www.proseccolasvolta.it