CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco

Superiore Docg

EXTRA DRY

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: 1988
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 un mese sui lieviti
Metodo di spumantizzazione: Metodo Charmat
Alcol: 11% di vol.
Residuo zuccherino: 16 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: intrigante e delicato al naso, regala sentori
floreali di glicine, biancospino, rosa ed acacia e fruttati
di mela verde, pesca bianca ed agrumi
Gusto: fresco, morbido e vellutato di buona persistenza e salinità
Abbinamento: è il protagonista ideale per accompagnare ogni
momento della giornata e d i piatti più delicati e raffinati
Come indicare sulla carta dei vini: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore Docg Extra Dry, La Svolta

LA SVOLTA Soc. Agr. s.s.
Via Condel, 1 - Fraz. S. Maria di Feletto - 31020 SAN PIETRO DI FELETTO - TV - ITALY
info@proseccolasvolta.it www.proseccolasvolta.it