

Prosecco Superiore Brut Valdobbiadene D.O.C.G.

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:	200 - 500 mt. m.s.l.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 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 - 4
FORMATO (CL):	75 - 150

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° 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 di 8°-10° C 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

Perfetto come aperitivo, è ideale con piccoli stuzzichini di pesce e formaggio, o anche a tutto pasto con piatti delicati.

Prosecco Superiore Brut



Santa Margherita