



# Valdobbiadene Prosecco Superiore

## DOCG "52" Brut



### SCHEDA TECNICA

Le uve, provenienti dai vigneti di proprietà, vengono raccolte manualmente e sottoposte a pressatura soffice a grappolo intero, esaltando velocità ed efficacia di estrazione. Il processo, che avviene per gravità, prevede la separazione delle cuvée di pressatura (mosto fiore e prima pressatura) e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 18° C, cui segue la sosta su fecce fini per alcuni mesi con mirate operazioni di bâtonnage. La cuvée viene successivamente posta in autoclave orizzontale a fermentare ad una temperatura controllata di 18 °C, per esaltare il potenziale aromatico del vino base. Una volta giunti alle condizioni desiderate lo spumante rimane a contatto con i suoi lieviti per diverse settimane, al termine delle quali viene effettuato l'imbottigliamento isobarico e a seguire l'immissione sul mercato.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

È un vino fresco e giovane dal colore giallo paglierino brillante. Al naso ricorda gli aromi floreali dell'acacia, e quelli fruttati con sentori di mela renetta e pesca. Al palato risulta fresco e fragrante, con un perlage di estrema finezza che veicola l'intensità aromatica di frutta a polpa gialla e avvolge il palato in sensazioni gustative affascinanti con una sensazione di dolcezza determinata non dagli zuccheri ma dalle impressioni aromatiche di maturità, dalla morbidezza tattile e dal perlage fitto ed estremamente raffinato.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è ideale con appetizers sfiziosi e succulenti e ben si abbina ad un tutto pasto di piatti a base di pesce e verdure. Da provare sui piatti speziati o piccanti delle cucine orientali o sudamericane.

UVE



Glera

ZONA  
DI PRODUZIONE



Conegliano  
Valdobbiadene

ALTITUDINE



160 - 250  
mt. s.l.m.

TIPOLOGIA  
DEL TERRENO



Origine morenica,  
poco profondo,  
con arenarie  
e conglomerati

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

POTENZIALE  
EVOLUTIVO



3/5 anni

CARTONE



6 / 3 / 1 bottiglie

FORMATI



75 / 150 / 300 cl