

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “52” Brut

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ALTITUDINE:	160 - 400 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
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 3/1
FORMATO (CL):	75 - 150

SCHEDA TECNICA

La cuvée viene posta in autoclave orizzontale a fermentare ad una temperatura controllata di 14 - 16 °C, per esaltare il potenziale aromatico della materia prima. Una volta giunti alle condizioni desiderate di sovrappressione si procede a inibire i lieviti abbassando drasticamente la temperatura. Lo spumante così ottenuto resta ad affinare in autoclave a contatto con i lieviti per almeno altri due mesi, quindi viene preparato per l'imbottigliamento isobarico.

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 la lingua ed il palato in sensazioni gustative affascinanti.

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 di cucine delicatamente speziate e piccanti.

Valdobbiadene Prosecco Superiore “52”

