



Conegliano Valdobbiadene prosecco superiore D.O.C.G. Frizzante



Descrizione Prodotto

Vino frizzante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

Zona di Origine: colline di Conegliano.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: calcareo argilloso.

Uve: Glera.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: seconda metà di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di parte del mosto a bassa temperatura e fermentazione della restante parte in recipienti d'acciaio a circa 18°C.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 10,50 % vol.

Residuo Zuccherino: 10 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: fruttato di pera Williams e mela Golden, cedro dolce; delicate note floreali di piccoli fiori bianchi.

Palato: sapido, caratteristico e armonico; piacevole retrogusto.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 8-10°C, in un calice a tulipano per esaltarne perlage e profumi.

Abbinamenti Consigliati: ottimo aperitivo, si esprime al massimo con antipasti leggeri e portate a base di pesce, ma come da tradizione è un vino da tutto pasto.