



## 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.