



Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Frizzante



Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Collines de Conegliano
Altitude: 200 m au dessus du niveau de la mer.
Type de terrain: argile calcaire.
Cépages: Glera.
Système de culture: Sylvoz.
Période de récolte: Deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- cueillette manuelle des raisins.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuve en acier inoxydable à basse température • rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 10,50 % vol.

Résidus de sucre: 10 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Parfum: fruité de poire Williams et de pomme d'or, de cèdre doux; délicates notes florales de petites fleurs blanches.

En bouche: est sapide, avec un goût frais, agréable et harmonieux.

Température de dégustation: 8 - 10 °C

Accompagnement: En apéritif, mais également en accompagnement d'entrées de légumes, de plats délicats et légers et de poisson.