



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut



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 Coneglianese

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: 11 % vol.

Résidus de sucre: 10 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair caractéristique et brillant.

Parfum: fruités agréables, représentés notamment par des notes de pomme acerbée, de pamplemousse et de poire et la caractéristique florale émerge également, typiquement ponctuée de notes de glycine et de fleurs blanches.

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

Température de dégustation: 6 - 8 °C

Accompagnement: Extraordinaire à l'apéritif, il est également excellent pour accompagner une large gamme d'entrées, des plats de poisson frits et crus et des légumes..