

PROSECCO SPUMANTE CONEGLIANO-VALDOBBIADENE BRUT DOCG

Scheda tecnica

Denominazione:	Prosecco Spumante Conegliano-Valdobbiadene Brut
Classificazione:	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) Con fascetta che garantisce il controllo di qualità e tracciabilità di ogni partita
Tipologia:	Vino spumante brut
Uve:	Glera 100% con raccolta rigorosamente manuale
Zone di provenienza delle uve:	Comune di Pieve di Soligo
Tipo di terreno:	Eterogeneo, argilloso, poco profondo.
Clima:	Temperato, con inverni freddi ed estati calde. Precipitazioni medie con massimi a giugno e novembre.
Sistemi di allevamento:	Sylvoz
Resa:	Massimo 135 q.li/ha
Epoca di vendemmia:	Ultima decade di settembre – prima decade di ottobre
Vinificazione:	Pressatura soffice con pressa pneumatica, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-17°C).
Presa di spuma:	In autoclavi di acciaio; la temperatura di rifermentazione è compresa tra 15 e 16°C, la stabilizzazione tartarica viene effettuata a freddo (-4°C). La durata della rifornitura in autoclave è di 50-60 gg, dopodiché si procede all'imbottigliamento isobarico(sotto pressione).
Dati analitici medi:	Alcool 11% vol. Zuccheri 10 g/l Acidità 5,8 g/l Pressione 4,5 Bar
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma fine con perlage sottile e persistente. Profumo: fruttato con marcati sentori di mela verde, mela golden, fiori d'acacia. E' un vino delicato ed equilibrato di grande freschezza. Sapore: piacevolmente leggero e morbido con una certa sapidità che lo rende accattivante, armonioso e gradevole al palato. Piace molto al mercato internazionale.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo, accompagnato da crudité di verdure e risotti. Ideale per piatti estivi, a base di pesce, carni bianche e formaggi non stagionati.
Servizio:	Servito fresco ad una temperatura di circa 7-8°C
Tipo di bicchiere consigliato:	Calice da bianco di media ampiezza
Conservazione:	In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.
Epoca di consumo:	Da apprezzare giovane, nell'anno successivo alla vendemmia.