



Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG "52" Brut

SCHEDA TECNICA

Le uve, provenienti dai vigneti di proprietà a conduzione biologica, vengono raccolte manualmente e sottoposte a pressatura soffice a grappolo intero, esaltando velocità ed efficacia di estrazione. Il processo, che avviene per gravità, prevede la separazione delle cuvée di pressatura (mosto fiore e prima pressatura) e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 17° C, cui segue la sosta su fecce fini per alcuni mesi con mirate operazioni di bâtonnage. La cuvée viene successivamente posta in autoclave orizzontale a fermentare ad una temperatura controllata di 14-16 °C, per esaltare il potenziale aromatico del vino base. Una volta giunti alle condizioni desiderate di sovrappressione si procede a inibire i lieviti abbassando drasticamente la temperatura e facendo affinare lo spumante a contatto con i lieviti per diverse settimane, al termine delle quali viene effettuato l'imbottigliamento isobarico e a seguire l'immissione sul mercato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

È un vino fresco e giovane dal colore giallo paglierino brillante. Al naso ricorda gli aromi floreali dell'acacia, e quelli fruttati con sentori di mela renetta e pesca. Al palato risulta fresco e fragrante, con un perlage di estrema finezza che veicola l'intensità aromatica di frutta a polpa gialla e avvolge il palato in sensazioni gustative affascinanti con una sensazione di dolcezza determinata non dagli zuccheri ma dalle impressioni aromatiche di maturità, dalla morbidezza tattile e dal perlage fitto ed estremamente raffinato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, è ideale con appetizers sfiziosi e succulenti e ben si abbina ad un tutto pasto di piatti a base di pesce e verdure. Da provare sui piatti speziati o piccanti delle cucine orientali o sudamericane.



UVE  Glera	ZONA DI PRODUZIONE  Conegliano Valdobbiadene	ALTITUDINE  160 - 400 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Origine morenica, poco profondo, con arenarie e conglomerati	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Sylvoz, Cappuccina	DENSITÀ DELL'IMPIANTO  3.000 - 4.000 piante per ettaro	EPOCA DI VENDEMMIA  Seconda metà di settembre
GRADO ALCOLICO  11,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  8 - 10 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	POTENZIALE EVOLUTIVO  2/3 anni	CARTONE  1 / 3 / 6 bottiglie	FORMATI  75 / 150 / 300 cl	