

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Valdobbiadene
ALTITUDINE:	300 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, poco profondo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	1.800 - 3.500 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
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Il vino base viene posto in autoclave per la presa di spuma dove fermenta per 18-20 giorni, con l'ausilio di lieviti selezionati, ad una temperatura controllata compresa tra i 14 e i 16 °C. Raggiunta la sovrappressione desiderata (circa 6 bar) la massa viene raffreddata a -4 °C per bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. In seguito, lo spumante viene mantenuto ad una temperatura controllata di 8-10 °C per almeno un mese, in modo da favorirne l'affinamento naturale a contatto con i lieviti depositatisi sul fondo dell'autoclave. Al termine di questa fase, si procede alla filtrazione e all'imbottigliamento isobarico.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato, che ricorda la mela renetta e i fiori di pesco. Il gusto è rotondo ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto come aperitivo, è ideale con stuzzichini a base di pesce o formaggi o anche a tutto pasto con piatti delicati.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

