



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

SPUMANTE BRUT

VIGNETO

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Comune: San Pietro di Feletto.

Varietà: Glera.

Densità di impianto: 3.200 - 3.500 ceppi ettaro.

Resa ettaro: 88 - 92 ettolitri/ettaro.

Resa per pianta: 3,5 - 4,2 kg/pianta.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

Epoca di vendemmia: metà - fine settembre.

Raccolta rigorosamente a mano.

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox.

Temperatura di fermentazione: controllata, massimo 20°C.

Lieviti: selezionati.

Durata di fermentazione: 10 giorni circa.

Fermentazione malolattica: no.

SPUMANTIZZAZIONE

Spumantizzazione: metodo Martinotti.

Maturazione: in autoclave per 30 - 40 giorni a temperatura controllata, massimo 15° C, con lieviti selezionati per spumante. Refrigerazione per 8 giorni.

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 10 - 12 grammi per litro.

Acidità totale: 5,5 - 6,5 grammi per litro.

PH: 3.10 - 3.25

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: leggermente fruttato, ricorda la mela acerba. Sentori aromatici tipici.

Sapore: secco ma equilibrato, morbido e armonico.

Massima espressione: entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 6 - 8° C. Da abbinare con risotto ai frutti di mare o pesce al forno.

Bicchieri consigliati: calice.