

CANTINA
DI CONEGLIANO E
VITTORIO VENETO



Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Docg Frizzante



Tipologia: Frizzante

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 10,50% vol.

Dati analitici: acidità totale 5.30 g/l
zuccheri 13.0 g/l - pH 3.25

Caratteristiche fisiche (pressione
afrometrica Bar a 20°C): 1.8 ± 0,5

Zona di produzione: Colline di Conegliano

Tipo di terreno: collinare, di origine
morenico - alluvionale con depositi
glaciali wurmiani, di medio impasto.

Vendemmia: agosto/ settembre

Fermentazione: fermentazione primaria
avviene a temperatura controllata
con lieviti selezionati

Presa di spuma: a bassa temperatura in
autoclavi con breve sosta sui lieviti

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Calice consigliato: calice Conegliano Valdobbiadene

Colore: giallo paglierino chiaro e lucente dal perlage vivace

Olfatto: fresco e brioso

Palato: fine, delicato ed elegante, caratterizzato da una piacevole
sensazione di frutta matura

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo, a tutto pasto