



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):  $1.8 \pm 0,5$

**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

