



## **Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Millesimato Brut**

11,5% vol.

Vino autoctono ottenuto da uve Glera, espressione di un territorio dove la viticoltura eroica sulle colline del Prosecco Patrimonio dell'UNESCO esprime il massimo della tipicità. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con un finissimo ed elegante profumo di mela verde e fiori bianchi dal sapore secco ed austero. Ottimo come aperitivo, ma anche per accompagnare crostacei, risotti e piatti tipici della cucina veneta.

### **SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	Colline di Conegliano Valdobbiadene
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi .
Presatura di spuma:	Metodo charmat durata da 60 a 90 giorni
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	100 q.

### **CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo Zuccherino:	7,6 g/l
Acidità Totale:	6,5 g/l
Estratto secco:	16 g/l
Pressione:	6,2 bar

### **CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie