



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

SPUMANTE EXTRA DRY

### 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:** 90 - 95 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:** 16 - 18 grammi per litro.

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

**PH:** 3.10 - 3.25

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo paglierino scarico.

**Profumo:** fruttato, di mela e pera.

Sentori aromatici tipici.

**Sapore:** leggermente amabile, equilibrato.

Morbido e armonico.

**Massima espressione:** entro i 18 mesi dall'imbottigliamento.

**Servizio:** 6 - 8° C. Ideale come aperitivo, ottimo con piatti leggeri a base di pesce e carni bianche

**Bicchieri consigliati:** calice.