



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

MILLESIMATO SPUMANTE BRUT

VIGNETO

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Comune: San Pietro di Feletto.

Varietà: Glera 100%.

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.

Tecniche: DMR (*Doppia Maturazione Ragionata*).

Surmaturazione in pianta antecedente alla raccolta che si effettua tagliando il capo a frutto. Si ottiene sia una maturazione dovuta all'aumento della concentrazione degli zuccheri, sia una respirazione degli acidi organici che conferisce al frutto un sapore molto intenso. Il sistema è applicato solo a una porzione di vigneto, poiché queste uve risultano squilibrate dal punto di vista chimico ed organolettico.

SPUMANTIZZAZIONE

Spumantizzazione: Vinificazione in macerazione, senza anidride solforosa, con l'esclusivo metodo di spumantizzazione da mosto a spumante in un unico passaggio: *Metodo Il Colle*. Permette una riduzione dei solfiti residui in bottiglia, utilizzati solo preimbottigliamento.

Temperatura: controllata, massimo 15° C.

Lieviti: selezionati per spumante.

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11% vol.

Grado zuccherino: 8 - 10 grammi per litro.

Acidità totale: 6,8 - 7,2 grammi per litro.

PH: 3.05 - 3.25

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: bouquet fresco e variegato contraddistinto da nitide note di pera con sentori di profumi verdi-floreali. Tipici sentori aromatici.

Sapore: secco, morbido e leggermente acidulo.

Massima espressione: entro i 12 mesi dall'imbottigliamento.

Servizio: 8° C. Da servire con antipasti di pesce, specialmente ostriche e crostacei.

Bicchieri consigliato: calice.