

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG TRANQUILLO

Ubicazione:	Colline di Conegliano. Esposizione Sud/Sud-Ovest.
Terreno:	Misto Argilla, calcareo, marnoso.
Varietà:	Glera
Età media del vigneto:	8 - 10 anni
N° ceppi x Ha:	3.200 – 3.500
Produzione media x ceppo:	3-4 kg.
Resa hl x Ha:	85 - 90
Acidità totale gr/l:	6,00 - 6,05
Alcool svolto:	11% vol
Pressione:	/
Residuo Zuccherino gr/l:	8
P.H.:	3.20 - 3.30
So2 totale gr/l:	100 - 110
Vinificazione:	Spremitura soffice delle uve e fermentazione a temperature controllata.
Caratteristiche:	Vino fresco, giovane, ricco di sapori e aromi.
Colore:	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Bouquet:	Fruttato con prevalente profumo di frutta e fiori, in particolare la mela Golden e la pesca.
Gusto:	Armonico, equilibrato, sapido e con giusta acidità.
Abbinamenti:	Si accompagna bene con antipasti, primi piatti non troppo impegnativi e secondi di carni bianche. Ottimo con il pesce.
Temperatura di servizio:	8 - 10° C.
Durata per il consumo:	12 mesi circa.



Codice EAN bottiglia:	8029061000301
Codice EAN cartone:	8029061001988
Bottiglie x cartone:	6
Cartoni x paletta:	125 (5 strati x 25 cartoni)
Paletta:	EPAL