

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Brut Millesimato

Uva: Glera

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Brut è l'ambasciatore delle magnifiche colline a nord di Venezia, patrimonio mondiale UNESCO, dove maturano le uve di questo Prosecco. Le ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte creano un microclima ideale che conferisce al vino un'inconfondibile finezza, una piacevole freschezza e degli intensi aromi di mela golden e di fiori d'acacia.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE VINO: Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato.

UVE: Glera.

ZONA DI PRODUZIONE: podere Colvendrame ubicato sulle colline di Refrontolo, tra Conegliano e Valdobbiadene, patrimonio mondiale UNESCO, nel cuore della zona a denominazione di origine controllata e garantita del Prosecco. Colvendrame è la zona collinare in cui sono situati questi vigneti, i quali godono di un'esposizione e un clima molto favorevoli.

ALTIMETRIA: 200-350 m.

TERRENO: di medio impasto, con buona dotazione argillosa e calcarea. Presenza di tufo che caratterizza e tipicizza il prodotto.

CLIMA: mite, con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte, ideale per preservare i profumi, gli aromi e l'acidità delle uve.

DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO: 3.333 viti/ha allevate alla casarsa.

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2017.

GESTIONE DEL VIGNETO: al fine di permettere un'ottimale maturazione dell'uva, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle attente cimature dei germogli. Inoltre, la produzione viene mantenuta molto bassa per avere delle uve ricche di profumi e aromi.

VENDEMMIA: metà settembre, manuale in cassette.

VINIFICAZIONE: pressatura dell'uva intera e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: il mosto viene spumantizzato secondo il "metodo Italiano" in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini; profumi fruttati, con piacevoli note di mela golden e fiori d'acacia, gusto armonico, di medio corpo e di personalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale come aperitivo e in ogni occasione di brindisi.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e buio; offre il meglio di sé quando viene consumato giovane.

ALCOL: 11-11,5% vol. (a seconda dell'annata).

RESIDUO ZUCCHERINO: 8 g/l.

CAPACITA' BOTTIGLIA: 750 ml.

DIMENSIONE BOTTIGLIA mm (diametro x altezza): 103x270.

PESO BOTTIGLIA E CARTONE kg (pieni): 1,50 kg/bt, 9,3 kg/ct.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6.

CARTONI E BT PER PALLET: 7 strati da 14 ct, 98 ct per pallet, 588 bt.

DIMENSIONE CARTONE mm (lunghezza x larghezza x altezza): 308x210x280.

