

# Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Vini frizzanti



un calice elegante e delicato, ma persistente e bilanciato con le sue caratteristiche note di fruttate, direttamente dalle colline di Valdobbiadene



### Denominazione

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Vitigno 100% glera

Gradazione alcolica 11% vol. con 18 g/l di residuo zuccherino

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

### Affinità gastronomiche

ideale come aperitivo. Perfetto con gli antipasti di pesce, e i risotti in genere. Ottimo mignon alla crema con pasticceria secca.

### Provenienza

area collinare della Provincia di Treviso compresa tra Valdobbiadene e Conegliano.

### Vinificazione

quando le uve stanno raggiungendo la giusta maturazione vengono vendemmiate in modo da ottenere un patrimonio acido ed una conseguente superiore freschezza gustativa e poi portate alla cantina di vinificazione dove, dopo aver subito la diraspatura e la pigiatura, vengono poste in una pressa soffice ed il mosto viene immediatamente separato dalle bucce, raffreddato ed illimpidito mediante flottazione. Al mosto limpido vengono aggiunti i lieviti per avviare la fermentazione alcolica alla temperatura controllata di

18-20°C. Terminata quest'ultima, al vino nuovo viene abbassata la temperatura a 8-10° C, viene fatta una semplice chiarifica per facilitare l'illimpidimento del vino base e dopo circa 8-10 giorni si opera il primo travaso.

### Presatura di spuma

il vino base spumante viene filtrato, viene aggiunto degli zuccheri necessari alla presatura di spuma e di lieviti selezionati adatti alla produzione di vini effervescenti e posto in una autoclave per rifermentazione a 14-15°C fino al raggiungimento di 5 atmosfere, a cui segue la stabilizzazione a freddo a -2-0°C. Segue filtrazione ed imbottigliamento.

### Conservazione e invecchiamento

da conservare in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

### Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma, perlage fine e persistente.

### Profumo

elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela acerba, seguita da note acacia e glicine

### Sapore

una delicata sensazione amabile iniziale seguita da una ottima sensazione acida, ottima la persistenza e buona la struttura, un Valdobbiadene-Conegliano Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry armonico e bilanciato.

### Confezione

bottiglie champagnotta da 75 cl. scatole da 6.

### Premi

2017 - Sommelier Wine Awards

2017 - Decanter World Wine Awards