

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature D.O.C.G.


alCanevon



Vino dal colore paglierino, limpido,
con un perlage fine e persistente,
ha un residuo zuccherino ridotto al
minimo per preservarne la purezza.

È un vino elegante. Ottimo come
aperitivo, può accompagnare piatti
a base di pesce e crostacei. Molto
raffinato l'abbinamento con dolci a
base di cioccolato.

ZONA DI ORIGINE:
Conegliano Valdobbiadene

VITIGNO:
Glera

EPOCA DI VENDEMMIA:
Settembre, vendemmia a mano

RESA MAX PER HA:
135 quintali per ettaro

VINIFICAZIONE:
In bianco con pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA:
40 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Rifermentazione in autoclave da 25 o da 50 hl "metodo Charmat"

PROFUMO:
All'olfatto richiama ricchi sentori di agrumi e frutti bianchi

GUSTO:
Fresco, assolutamente secco e sapido



Temperatura Di Servizio: 8°C
Gradazione Alcolica: 11,5 % vol.



Campagna finanziata ai sensi del regolamento CE n. 1308/13
Campaign financed according to (EC) regulation no. 1308/13