



Prosecco Superiore Millesimato Cuvée

Valdobbiadene D.O.C.G.



Temperatura di servizio: 6/8°C
Gradazione Alcolica: 11,5% vol.

Serving Temperature: 6/8°C
Gradation: 11,5% vol.

Vino dal colore paglierino.

Profumo fruttato ed aromatico che ricorda la frutta matura (mela golden e pera).

È perfetto per accompagnare pietanze salate abbinare alla frutta, risotti e carni bianche.

Wine in light straw-yellow colour, combining fruity and aromatic scents recalling ripe golden apple and pear. Best served with savoury dishes accompanied by fruit, risotto or white meat.

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 sentori di frutta pesca bianca, pera e mela, lievi sentori di acacia

GUSTO:

Elegante ed armonioso

PRODUCTION AREA:

Conegliano Valdobbiadene

GRAPES VARIETY:

Glera

TIME OF HARVEST:

Handmade harvest in September

MAXIMUM YIELD PER HA:

135.000 kg./ha

VINIFICATION:

Off-skins with soft pressing fermentation

PRIMARY FERMENTATION:

Static decantation followed by temperature-controlled fermentation

SECONDARY FERMENTATION:

40 days

SPARKLING WINEMAKING METHOD:

Refermentation in 25 or 50-hl pressure tanks according to the Charmat method

BOUQUET:

Fruity scents of white peach, pear and apple, light hints of acacia blossoms.

TASTE:

Elegant, harmonious