

# Tranquillo



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

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

Il carattere del vitigno impone che solo la parte più preziosa di uve provenienti da viti che danno pochi grappoli per ceppo, dopo una completa maturazione venga destinato a questo vino. Si adatta bene ad ogni tipo di abbinamento culinario, in particolare a risotti e affettati.

*Due to the particular nature of this type of vineyard, Prosecco Tranquillo is yielded only from a small part of the harvest, made of ripe clusters produced in a very small number in the plant cordons. Easily adaptable to every type of food, it gives its best as complement to risotto or cold cuts.*

#### ZONA DI ORIGINE:

Conegliano Valdobbiadene

#### VITIGNO:

Glera

#### EPOCA DI VENDEMMIA:

Settembre, vendemmia a mano

#### RESA MAX PER HA:

135 quintali per ettaro

#### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo di una parte delle uve per 36 ore.

Pressatura soffice, selezione del mosto fiore.

Decantazione statica, assemblaggio del macerato col mosto fiore

#### FERMENTAZIONE PRIMARIA:

Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

#### AFFINAMENTO:

In serbatoi inox. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura

#### IMBOTTIGLIAMENTO:

Isobarico, previa filtrazione sterile.

#### PROFUMO:

All'olfatto richiama delicate note di mela, mandorle e miele mille fiori

#### GUSTO:

Retrogusto leggermente amaro

#### PRODUCTION AREA:

Conegliano Valdobbiadene

#### GRAPES VARIETY:

Glera

#### TIME OF HARVEST:

Handmade harvest in September

#### MAXIMUM YIELD PER HA:

135.000 kg./ha

#### VINIFICATION:

Part of the grapes undergo a 36-hour cold maceration  
Soft pressing and separation of the free-run must.

Static decantation followed by blending of macerate skins and free-run must

#### PRIMARY FERMENTATION:

Static decantation followed by temperature-controlled fermentation

#### AGING:

In stainless steel tanks. Cold stabilization for tartaric acid.

#### BOTTLING:

In isobar environment, preceded by sterile pre-bottling filtration.

#### BOUQUET:

Delicate aroma, with notes of apple, almond and mixed flower honey

#### TASTE:

Slightly tangy aftertaste