



Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG – Brut



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG

Tipologia: spumante brut ottenuto con il metodo Martinotti

Varietà e provenienza

delle uve: 100% Glera, vigneti di alta collina tra Conegliano e Valdobbiadene

Coltivazione: regime biologico

Vendemmia: uve vendemmiate a mano ad inizio settembre

Vinificazione: dopo una pressatura soffice, il mosto fiore, torbido, viene lasciato decantare a freddo (circa 12°C) in vasche d'acciaio e successivamente la parte limpida, separata dal deposito, viene avviata alla fermentazione. La fermentazione si compie in vasche d'acciaio ad una temperatura costante di 16°C per 15-20 giorni. Al termine della vinificazione si ottiene il vino base. La spumantizzazione avviene secondo il metodo Martinotti/Charmat: il vino base, dopo una stasi invernale sui lieviti che lo arricchisce di aromi e antiossidanti, viene introdotto assieme a zucchero e lieviti in autoclavi dove con la rifermentazione il vino raggiunge una pressione di 5 atmosfere. La spumantizzazione dura almeno 30 gg, successivamente – dopo una filtrazione per eliminare i lieviti – si procede con l'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

Zuccheri: 6 g/l

Caratteristiche

organolettiche: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante, dal perlage fine e persistente. Caratterizzato da un'equilibrata acidità e una buona sapidità, fresco ed elegante. Al naso emergono sentori di fiori bianchi, fiori d'acacia, note fruttate di agrumi e mela verde. Al palato ha un'effervescenza cremosa e raffinata.

Conservazione: da conservare in posizione verticale in luogo buio e fresco.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale con sushi, tempura, primi piatti a base di pesce.



Azienda Agricola
COL DEL LUPO s.s.
Via Rovede, 37 Vidor (TV)

Tel/Fax: +39 0423 980249
info@coldellupo.it
www.coldellupo.it