



ANIMAE



Denominazione: *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. (Senza solfiti aggiunti)*

Tipologia: *spumante Brut*

Uve: *Glera 100%*

Area: *Ogliano e Refrontolo*

Vigneto

Suolo: *franco sabbioso – calcareo - poco profondo*

Altezza/esposizione: *250m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *pressatura soffice, decantazione statica del mosto per 12 ore, fermentazione a 16°C, no solfiti. Vinificazione e spumantizzazione in totale assenza di ossigeno. Spumantizzazione in autoclave con metodo Charmat lungo, senza aggiunta di solfiti*

Grado alcolico: *11% vol.*

Residuo zuccherino: *5 g/l*

Al Calice

Vista: *brillante, di colore giallo paglierino e un bel perlage fine*

Olfatto: *sentori di mela e pera, minerale, sentore di crosta di pane*

Gusto: *cremoso, con sensazioni di frutta fresca a polpa bianca, sentore di lievito, armonico e di grande persistenza gustativa*

Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Superiore