



COL DI MANZA



Denominazione: *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Biodinamico*

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline di Farra di Soligo*

Vigneto

Suolo: *franco sabbioso – calcareo - poco profondo*

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

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco con fermentazione a bassa temperatura presa di spuma con metodo Charmat*

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *17 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino scarico, con intensi riflessi verdi*

Olfatto: *profumi di mela gialla matura e pesca, floreale con sentori di rosa gialla e glicine bianco*

Gusto: *armonico, vellutato, di buon corpo lungo e persistente*

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