



**colvendra®**

**BEPI**



**Denominazione:** *Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Refrontolo*

**Tipologia:** *spumante Dry Millesimato*

**Uve:** *Glera 100%*

**Area:** *colline di Refrontolo*

---

### Vigneto

**Suolo:** *arenarie, substrato argilloso*

**Altezza/esposizione:** *250/300m s.l.m. esposizione a sud, est, ovest*

**Resa:** *115 q/ha*

**Sistema di allevamento:** *Doppio Capovolto*

**Vendemmia:** *manuale, selezione delle uve con migliore esposizione*

---

### Cantina

**Vinificazione:** *in bianco a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat*

**Grado alcolico:** *11,5% vol.*

**Residuo zuccherino:** *28 g/l*

---

### Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino scarico*

**Olfatto:** *ampio bouquet di frutta matura, mela Golden, pesca e agrumi; note di fiori di acacia e glicine*

**Gusto:** *fragante, abboccato, fresco; bella morbidezza e persistenza*

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

**Agency & Wine Tasting**

Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia

Tel. +39 348 226 2961

Email: [info@emporiosuperiore.it](mailto:info@emporiosuperiore.it)

Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE