



colvendra®



BEPI SEC

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

Tipologia: *spumante Brut 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: *100 q/ha*

Sistema di allevamento: *Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

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

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *11 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente*

Olfatto: *floreale, fruttato fresco con sentori di mela verde e pera*

Gusto: *sapido con buona acidità*

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
Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE