



colvendrà®

COLMÈ



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

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *zona di Conegliano Valdobbiadene*

Vigneto

Suolo: *arenarie, substrato argilloso*

Altezza/esposizione: *200/300m s.l.m. esposizione a sud, est, ovest*

Resa: *130 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: *17 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *fruttato delicato con note di mela e pera; floreale, glicine*

Gusto: *vellutato, morbido, sapido e di 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