



BRUT

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

Tipologia: *spumante Brut*

Uve: *Glera 100%*

Area: *collina "Col Del Sas" e vigneti tra Conegliano e Valdobbiadene*

Vigneto

Suolo: *argille, conglomerati*

Altezza/esposizione: *150/350m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco con fermentazione a bassa temperatura, presa di spuma con metodo Charmat (min. 60 gg)*

Grado alcolico: *11% vol.*

Residuo zuccherino: *8,5 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino con riflessi verdognoli*

Olfatto: *note floreali con piacevoli sentori di crosta di pane*

Gusto: *gradevole, elegante, deciso grazie alla spiccata sapidità*

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