

ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

REFOSSO



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

Tipologia: *spumante Brut Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *vigneti collinari tra Conegliano, Feletto, Ogliano e Carpesica*

Vigneto

Suolo: *arenarie, substrato argilloso*

Altezza/esposizione: *120/150m s.l.m. esposizione a sud, est, ovest*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

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

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *12 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente*

Olfatto: *ricco di aroma citrino e freschezza erbacea, crosta di pane.*

Fruttato di mela, pera, fragola di bosco, con piacevole nota agrumata

Gusto: *fruttato, pieno, persistente e armonico, cremosa effervescenza finale*

*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