

ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

VITI DI SAN MOR



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

Tipologia: *spumante Brut Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline di Cozzuolo, vigneti di "San Mor"*

Vigneto

Suolo: *arenarie, morene, argille*

Altezza/esposizione: *250/350m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *80 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

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

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *1,4 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino, perlage fine e persistente*

Olfatto: *floreale di fiori bianchi, fruttato di mela verde e pera Williams, nota agrumata evidente*

Gusto: *fresco vivo, vellutato, minerale*

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