

ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

TRE VENTI



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

Tipologia: *spumante Brut Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline di Ogliano*

Vigneto

Suolo: *morene prevalenti, arenarie*

Altezza/esposizione: *100/150m s.l.m. esposizione a sud, est, ovest*

Resa: *100 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: *8 g/l*

Al Calice

Vista: *giallo paglierino, perlage fine e persistente*

Olfatto: *fruttato di mela e pera in bilancio con la nota agrumata, sentori speziati evidenti*

Gusto: *equilibrato, fresco, piacevole 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