

Costa dei Peschi

Conegliano Valdobbiadene PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

Profumo: Intenso e persistente, richiama piacevoli sentori d'agrumi e di note vegetali.

Gusto: L'equilibrio tra struttura e sapidità lo rendono armonico, fresco e vivace

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Va servito ad una temperatura tra i 6 – 8 °C. Si consiglia un calice a tulipano piuttosto ampio

Abbinamenti: Ideale con antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno.

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Varietà delle uve: Glera

Caratteristiche del vigneto: Suolo calcareo e morenico, viti allevate con forma Sylvoz, densità di 3300 viti/ha

Produzione media: 13,5 t/ha

Epoca di Vendemmia: Settembre

Modalità di raccolta: Manuale

Pressatura/Decantazione/Vinificazione: Dopo la raccolta, l'uva viene portata in cantina e lavorata con apposite presse, che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarre solo il mosto fiore. Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo per almeno una notte in vasche d'acciaio. Una volta avvenuto l'illimpidimento naturale, i sedimenti vengono rimossi. La vinificazione avviene grazie ai lieviti naturali indigeni che, aggiunti al mosto, innescano e conducono la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a una temperatura di 18-20° C. per 15-20 giorni.

Successivamente il vino, già carico dei suoi profumi inizia a maturare: le basse temperature dei mesi invernali favoriscono la precipitazione dei depositi e lentamente illimpidisce. Si ottiene così il vino base, punto di partenza per la spumantizzazione

Presa di Spuma: La presa di spuma avviene secondo il metodo Martinotti – Charmat che prevede la rifermentazione naturale in autoclavi per 30 giorni.

Residuo Zuccherino: 10 gr/l

Alcool: 11,5% vol.