

# Millesimato

## Conegliano Valdobbiadene PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY MILLESIMATO

**Colore:** Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli

**Profumo:** Aromi delicati, note fruttate e floreali che ricordano la frutta esotica matura.

**Gusto:** Elegante, con una giusta morbidezza che si accompagna alla leggera nota acida in modo equilibrato

**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:** Ottimo a fine pasto e perfetto accompagnatore di pasticceria secca, crostate di frutta ed ad altri tradizionali dolci italiani.

## 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:** 22 gr/l

**Alcool:** 11,5% vol.