



Vitigno:

100% uva Glera. Vitigno autoctono coltivato sui colli di Conegliano e Valdobbiadene fin dall'inizio del 1800; la volontà dei produttori si concretizza nel 1969 con il riconoscimento dell'area di Conegliano Valdobbiadene come l'unica zona di produzione del Prosecco doc. Dal 2009 per proteggere l'unicità e la bontà di questo patrimonio dell'uomo e della natura, la doc è stata valorizzata a DOCG per garantire una qualità assoluta bottiglia per bottiglia.

Denominazione:

Conegliano-Valdobbiadene DOCG. La zona di produzione comprende un territorio di 15 comuni. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, ad una altezza compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare.

Vinificazione:

"In bianco": il mosto viene subito separato dalle bucce per valorizzarne la freschezza e fragranza. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino chiaro con fine perlage, al naso è ricco di sentori floreali e fruttati con prevalere di mela acerba. Ha un corpo equilibrato, gusto fine, fresco e asciutto.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come vino da aperitivo, si sposa bene ad antipasti e pietanze delicate; meraviglioso con tutte le portate di pesce.

Temperatura di servizio:

6-8 °C

Alcool:

11,5 % vol.

Zuccheri:

13 gr/l

Acidità totale:

5.8 gr/l

Pressione:

2.5 atm

Confezioni:

Da 0,75 lt. cartoni da 6 bottiglie.

