



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 un'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 la fragranza. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo paglierino chiaro, ravvivato da un perlage fine e persistente, ha un fresco profumo fruttato di buona densità e aromaticità che ricorda la pesca e la mela acerba.

Abbinamenti gastronomici:

Aperitivo per eccellenza, è delizioso anche fuori pasto. Si accompagna bene ad antipasti di verdure e pesce, primi e secondi piatti delicati. Ottimo anche con la frutta.

Temperatura di servizio:

6-8 °C

Alcool:

11,5 % vol.

Zuccheri:

16 gr/l

Acidità totale:

6 gr/l

Pressione:

5 atm

Confezioni:

Da 0,75 lt. cartoni da 6 bottiglie.

