



LEMANZANE®



SPRINGO BLUE RIVE DI FORMENIGA

Conegliano Prosecco Superiore DOCG Rive di Formeniga
Millesimato Extra Brut

PROFILO:

FLOREALE	● ● ● ● ● ●
FRUTTATO	● ● ● ● ● ●
MINERALITÀ	● ● ● ● ● ●
MORBIDEZZA	● ● ● ● ● ●
SPUMA	● ● ● ● ● ●



FLUTE



5-7 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



15/16

MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



2-4

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ
TOTALE
(G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Docg 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Collina di Formeniga nel Comune di Vittorio Veneto

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Collina di Formeniga nel Comune di Vittorio Veneto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

solo mosto di sgrondo gravitazionale, decantazione statica a freddo dello stesso (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura media di 16/17°C. Successiva sosta sui lieviti per 3 mesi circa con un unico travaso. Presa di spuma in autoclavi di piccole dimensioni con una rifermentazione di circa 40 giorni a temperatura di 14°C. Ulteriore sosta sui lieviti di 2 mesi con sollevamento periodico degli stessi. Successivo affinamento in bottiglia di 40 giorni prima dell'immissione nel mercato. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino platino, con perlage sottile. Al naso esprime subito mela, mugugno, glicine e vegetali di salvia e timo, cedro, arancia e cenni minerali di pomice. In bocca, fresco e sapido, con carbonica cremosa e sottile che riporta al frutto sentito al naso, con agrumi che tendono a prevalere. Persistente. Aperitivo per eccellenza. Servire a 6-8 °C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com