



LEMANZANE®

## SPRINGO BRONZE RIVE DI MANZANA

Conegliano Prosecco Superiore DOCG Rive di Manzana Millesimato Dry



### PROFILO:

|            |                     |
|------------|---------------------|
| FLOREALE   | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| FRUTTATO   | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| MINERALITÀ | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| MORBIDEZZA | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |
| SPUMA      | ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● |



FLUTE



6-8 °C.

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



16/18

MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE  
ALCOLICA



19-21

ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,8

ACIDITÀ  
TOTALE  
(G/L)

### VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Docg 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Collina di Manzana nel Comune di Vittorio Veneto

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Collinare con forte pendenza, esposizione a sud. Terreno di medio impasto tendente allo sciolto

### 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 brillante ravvivato dal perlage fine e persistente, profumo ampio ed intenso di frutta a polpa gialla, sentori di pesca, mela, banana e fiori di glicine, finale leggero di crosta di pane, sapore ricco, fresco, cremoso con buona pienezza e lunghezza in piena corrispondenza con il profumo, elegante ed armonico. Eccellente come aperitivo e per momenti di festa, accompagna benissimo anche i dolci a fine pasto. Servire a 6-8

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

Tel. +39.0438.486606  
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com

°C.