



20.10

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG Millesimato Extra Dry



6-8 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



35-40 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



14-16

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l

FORMATO



6

BOTTIGLIE

PROFILO:

FLOREALE



FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



SPUMA



CALICE CONSIGLIATO



Flûte

VARIETÀ DELLE UVE

85% min Glera atto a dare Prosecco Conegliano DOCG + 15% max Pinot Grigio/Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche tra Conegliano e Valdobbiadene

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 150 e i 250 metri s.l.m., esposizione sud-est, coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso. In tali vigneti la produzione è stata gradualmente ridotta negli ultimi anni per avere un prodotto più importante.

VINIFICAZIONE

Solo mosto di sgrondo gravitazionale, decantazione statica a freddo dello stesso (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica con utilizzo di lieviti in crema, a temperatura media di 16/17°C.

Successiva sosta sui lieviti per 2 mesi. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 40 giorni a temperatura di 15°C. Ulteriore sosta sui lieviti per almeno 3 mesi con sollevamento periodico degli stessi.

Successivo affinamento in bottiglia di 20 giorni prima dell'immissione nel mercato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino scarico ravvivato dal perlage fine e persistente, profumo delicato fruttato con sfumature floreali, note di frutta a polpa gialla, sapore asciutto, sapido, minerale. Retrogusto piacevole e persistente. Ottimo come aperitivo, si abbina anche a primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Risotto agli asparagi



Tagliolino con gambero rosso
e salsa di capperi



LE MANZANE®

Via Maset, 47/B - 31020 S. Pietro di Feletto (TV) - Tel. +39 0438 486606 - lemanzane.com