

Springo Blue

CONEGLIANO PROSECCO

SUPERIORE DOCG

Rive di Formeniga Extra Brut



						
5-7 °C	20-21 MILA	11,5%	2-4	6	0,75 l	6
TEMPERATURA DI SERVIZIO	PRODUZIONE ANNUALE	GRADAZIONE ALCOLICA	ZUCCHERI RESIDUI	ACIDITÀ TOTALE (G/L)	FORMATO	BOTTIGLIE STESE

PROFILO:

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

CALICE CONSIGLIATO



Flûte

VARIETÀ DELLE UVE

Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Collina di Formeniga nel Comune di Vittorio Veneto

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Giacitura collinare con terreno argilloso

VINIFICAZIONE

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 da 100 hl con una rifermentazione di circa 30 giorni a temperatura di 14°C. Ulteriore sosta sui lieviti di 2 mesi con sollevamento periodico degli stessi.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino platino, con perlage sottile. Al naso esprime subito mela verde, mughetto, glicine e vegetali di salvia e timo, cedro e cenni minerali di pomice. In bocca, fresco e sapido, con carbonica cremosa e sottile che riporta al frutto sentito al naso. Persistente. Aperitivo per eccellenza.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Tartare di tonno



Plateau di frutti di mare



LE MANZANE®