LE MANZANE

PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE BRUT

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

PROFILO:

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

FLUTE

5-7 °C	200/220 MILA	11,5%	11-12	5,7
TEMPERATURA DI SERVIZIO	PRODUZIONE ANNUALE	GRADAZIONE ALCOLICA	ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	ACIDITÀ TOTALE (G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg min 85% + Chardonnay / Pinot Bianco max 15%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche tra Conegliano e Valdobbiadene

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 100 e i 300 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16/18°C. Successiva sosta sui lieviti per 3 mesi circa. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 50 giorni a temperatura di 14°C. Ulteriore sosta sui lieviti di presa di spuma per 3 mesi ottenendo così un prodotto con elevata pressione senza l'effetto fastidioso della carbonica, aumentando anche la sensazione cremosa dello spumante stesso. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni prima dell'immissione nel mercato. Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage, profumo fruttato delicato con sentori di crosta di pane, con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare. Servire a 5-7 °C.

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

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com