LE MANZANE

20.10 MILLESIMATO BRUT

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut

PROFILO:

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

FLUTE

5-7 °C	35/40 MILA	11,5%	7-8	6
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% + Pinot Bianco / Chardonnay 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 200 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 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 2 mesi circa con un unico travaso. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 50 giorni a temperatura di 13°C. Ulteriore sosta sui lieviti di 2 mesi e mezzo con sollevamento periodico degli stessi. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni prima dell'immissione nel mercato. Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino scarico ravvivato dal perlage fine e persistente. Profumo delicato con elegante intensità floreale, note agrumate, accenni di mela acerba e leggeri sentori di panificazione. Sapore pieno e cremoso, al palato mostra un attacco deciso che si allunga in fresche note sapide e minerali. Retrogusto gradevole e persistente. Si esalta con frutti di mare, cruditée di pesce. Ottimo come aperitivo. 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