



LE MANZANE®

SPRINGO GREEN SUI LIEVITI

Conegliano Prosecco Superiore Sui Lieviti
DOCG Brut Nature



PROFILO:

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



FLUTE



5-7 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



5000

PRODUZIONE
ANNUALE



11,5 %

GRADAZIONE
ALCOLICA



0

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



5,5

ACIDITÀ
TOTALE (G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Docg 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di San Michele nel Comune di San Pietro di Feletto.
Giacitura collinare.

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 tendenti all'argilloso, rossastri, ricchi di composti di ferro. In tali vigneti la produzione è stata gradualmente ridotta negli ultimi anni per ottenere questo prodotto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Singolo vitigno con vendemmia manuale, decantazione statica a freddo del mosto, prima fermentazione e successivi 2 travasi per eliminare la feccia grossolana e successiva sosta in acciaio sulle fecce nobili per i successivi 5 mesi con batonage periodico per aumentarne la struttura. Avvio fermentativo in autoclave (primi 0,5bar) e imbottigliamento. Seconda fermentazione in bottiglia. Non è prevista sboccatura. Fermentazione a 16 gradi per il primo mese. Le bottiglie poi vengono stoccate in un ambiente a 10 gradi per una lenta lisi cellulare, per i successivi due mesi. Si conclude il tutto con un remuage manuale di tutte le bottiglie prima della commercializzazione. Il lievito così depositato nel fondo continuerà ad apportare e a supportare il vino fino al momento della stappatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Giallo paglierino velato per la presenza dei lieviti, ravvivato dal perlage fine e persistente. Profumo delicato con un'elegante intensità fruttata, mela a polpa bianca, accenni di pesca gialla e sentori di panificazione. In bocca, fresco e sapido, con carbonica cremosa e sottile che riporta alle note fragranti di crosta di pane. Persistente. Ottimo come da tradizione con sopressa veneta e altri salumi e crudità 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