



Springo Green

CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI DOCG Brut Nature



5-7 °C
TEMPERATURA
DI SERVIZIO



7-8 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%
GRADAZIONE
ALCOLICA



0
RESIDUO
ZUCCHERINO
(G/L)



5,5
ACIDITA'
TOTALE (G/L)



0,75 l
FORMATO



4
BOTTIGLIE

PROFILO:

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

CALICE CONSIGLIATO



Flûte

VARIETÀ DELLE UVE

Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline nel Comune di San Pietro di Feletto. Giacitura collinare

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 100 e i 200 metri s.l.m., esposizione sud-est, coltivati su terreni tendenti all'argilloso, rossastri, ricchi di composti di ferro.

VINIFICAZIONE

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 5 mesi con batonnage periodico per aumentarne la struttura. Avvio fermentativo in autoclave (primi 0,5 bar) la prima decade di marzo e successivo immediato imbottigliamento. Seconda fermentazione in bottiglia. Non è prevista sboccatura.

Fermentazione a 16 gradi per il primo mese. Le bottiglie poi vengono stoccate per i successivi due mesi, in un ambiente a 10 gradi per una lenta lisi cellulare.

Si conclude il tutto con un remuage manuale di tutte le bottiglie prima della commercializzazione a partire dal mese di luglio. 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 verde, pera 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 slaumi e crudité di mare.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Sopressa



Tartare di ricciola



LE MANZANE®