



Springo Gold

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE di CARTIZZE DOCG

Dry



5-7 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



5-6 MILA

PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA



20-22

ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



6

ACIDITÀ
TOTALE (G/L)



0,75 l

FORMATO



6

BOTTIGLIE
STESE

PROFILO:

FLOREALE



FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



SPUMA



CALICE CONSIGLIATO



Flûte

VARIETÀ DELLE UVE

Glera 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Cartizze nel comune di Valdobbiadene

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

Colline con forti pendenze. Terreno argilloso con carbonato di calcio, asciutto e poco profondo

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto.

Fermentazione per 12-14 giorni a temperatura controllata 16-17 °C°.

Unica presa di spuma in autoclave da 60 hl e affinamento per 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo paglierino brillante. Perlage intenso, fine e persistente.

Al naso emerge un bouquet ricco di fiori bianchi e un profumo intenso di pesca bianca, albicocca e mela verde.

In bocca ha un sapore ricco, pieno e consistente.

Elegante ed armonico con un ottimo equilibrio zuccheri acidità.

Un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Macarons alla nocciola



Panettone



LE MANZANE®

Via Maset, 47/B - 31020 S. Pietro di Feletto (TV) - Tel. +39 0438 486606 - lemanzane.com