



CastellAlta®

SAN PIETRO DI FELETTO

## CANÀGO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**BRUT**

**NOME:** Canàgo Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

**TIPOLOGIA:** BRUT

**DENOMINAZIONE:** Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore D.O.C.G.

**UVE:** Glera 100%

**ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE:** San Pietro di Feletto

**ALTEZZA VIGNETI:** 190 - 220 m s.l.m.

**TERRENO:** colline moreniche suolo misto prevalentemente  
argilloso e calcareo

**ESPOSIZIONE:** vigneti a giropoggio con esposizione a  
sud ovest

**CLIMA:** temperato, inverni non eccessivamente freddi ed estati  
calde e asciutte; piovosità 1.100 ml ca. media annua

**ALLEVAMENTO E SESTO IMPIANTO:** Sylvoz 1,20 x 3,20 m,  
130 x 350 m, 1,00 x 3,00 m, doppio capovolto 2,90 x 1,00 m

**RESA:** 135 q.li/ettaro

**VENDEMMIA:** dopo la metà di settembre

**VINIFICAZIONE:** diraspatura, pressatura soffice, fermentazione  
su lieviti, sosta in serbatoi in acciaio minimo 90 giorni

**METODO SPUMANTIZZAZIONE:** metodo italiano Martinotti,  
presa di spuma in autoclave

**DATI ANALITICI:** acidità totale 5,70 g/l, PH 3,15  
Gradazione alcolica: 11,5% vol

Sovrapressione: 5,20 bar

Residuo zuccherino: 7 g/l

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore giallo paglierino, perlage  
fine e persistente, sapore fruttato finale leggermente vegetale.  
Equilibrato in bocca ampio, ottima persistenza.

**ABBINAMENTI:** va servito fresco a ca. 7 °C. Ottimo a tutto  
pasto, come da tradizione veneta, si abbina perfettamente a  
piatti a base di pesce e insaccati.



**SOC. AGR. CASTELLALTA S.S.**

di De Pizzol Lucia, Benedetto e Gabriele - Via Castella, 17/A - Loc. Rua 31020 - San Pietro di Feletto - Tv - Italia  
P.I. 04730240266 - Tel. +39 347 7806498 info@castellalta.it [www.castellalta.it](http://www.castellalta.it)