

COL CANDÙT

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA DRY

NOME: Col Candùt Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

TIPOLOGIA: EXTRA DRY

DENOMINAZIONE: Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG

UVE: Glera 100%

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE: San Pietro di Feletto
Solighetto

ALTEZZA VIGNETI: 160 - 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 ml 1.000 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: 13 g/l

ASPETTI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino. Spumante
dalla buona struttura e dall'ottimo equilibrio gustativo, ha una
bollicina elegante, persistente ma non invadente, non banale.
Si contraddistingue dagli altri vini grazie ai sentori di mela,
pera e spezie e dall'ottima sapidità.

ABBINAMENTI: va servito fresco e a tutto pasto. Si unisce
perfettamente ai piatti della tradizione veneta; eccellente per
accompagnare aperitivi e dessert con prodotti dolciari secchi.

