

SCEDA TECNICA

**CANAGO, CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
CASTELLALTA BRUT**

NOME: Canago, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

TIPOLOGIA: BRUT

DENOMINAZIONE: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG,

UVE: GLERA 100%

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE: San Pietro di Feletto

ALTEZZA VIGNETI: 190 – 220 mt slm

TERRENO: Colline moreniche suolo misto prevalentemente argilloso e calcareo,

ESPOSIZIONE: vigneti a giropoggio con esposizione a sud ovest,

CLIMA: temperato inverni non eccessivamente freddi estati calde e asciutte, piovosità ml 1000 ca media annua,

ALLEVAMENTO E SESTO IMPIANTO: Sylvoz, mt 1,20 x 3,20, mt 130 x 350, mt 1,00 x 3,00,

RESA: ql 135 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 5,6 g/l, PH 3,17,

Gradazione alcolica: 11% vol,

Sovrapressione: 5,10 bar;

Residuo zuccherino: 7 g/l,

ASPETTI ORGANOLETTICI: colore giallo paglierino, perlage fine e persistente sapore fruttato, agrumato 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.