

**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.

