

SCHEDA TECNICA
CANAGO, CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
CASTELLALTA BRUT

NOME: 'Ergine, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Millesimato 2019

TIPOLOGIA: EXTRA BRUT

DENOMINAZIONE: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG,

UVE: GLERA 100%

ZONA DI PROVENIENZA DELLE UVE: San Pietro di Feletto,

ALTEZZA VIGNETI: 190 – 230 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 1100 ca media annua,

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

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 5,80 g/l, PH 3,10,

Gradazione alcolica: 11,5% vol,

Sovrapressione: 5,20 bar,

Residuo zuccherino: 0,12 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 e insaccati piccanti, ottimo l'abbinamento con bolliti.

Versione 07 maggio 2020

