

**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*

