CastellAlta
SAN PIETRO DI FELETTO

SCEDA TECNICA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG CASTELLALTA EXTRA DRY

NOME: 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 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, 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 5,55 g/l, PH 3,21,
Gradazione alcolica: 11% vol,
Sovrapressione: 5,20 bar,
Residuo zuccherino: 13,60 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.

CastellAlta
SAN PIETRO DI FELETTO

Soc. Agr. CASTELLALTA S.S. di De Pizzol Lucia, Benedetto e Gabriele,
Via Castella 17/A Loc. Rua 31020 - San Pietro di Feletto (TV)
Tel. +39 347 7806498 www.castellalta.it, info@castellalta.it P.I. 04730240266