

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.

