



CastellAlta®

SAN PIETRO DI FELETTO

'ERGINE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

EXTRA BRUT - MILLESIMATO

NOME: 'Ergine Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore DOCG Millesimato

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 m s.l.m.

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 ed calde e asciutte; piovosità 1.100 ml ca. media annua

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

RESA: 135 q.li/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 5,70 g/l, PH 3,15

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Sovrapressione: 5,20 bar

Residuo zuccherino: 0,0 g/l (senza aggiunta di zuccheri)

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, insaccati e insaccati piccanti, ottimo l'abbinamento con bolliti.



SOC. AGR. CASTELLALTA S.S.

di De Pizzol Lucia, Benedetto e Gabriele - Via Castella, 17/A - Loc. Rua 31020 - San Pietro di Feletto - Tv - Italia
P.I. 04730240266 - Tel. +39 347 7806498 info@castellalta.it www.castellalta.it