



PROSECCO SUPERIORE

Brut

*Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene
Spumante Brut*

Il Prosecco più moderno. Prodotto unicamente dalle uve Glera raccolte nel vigneto di nostra proprietà. Grazie a caratteristiche ideali, come il terreno principalmente argilloso con presenza di marna e calcare, esposto a Nord-Sud a 200 msl con massimo soleggiamento, possiamo garantire un Prosecco Superiore Brut di grande struttura e di piacevole sapidità, che preserva la purezza del vitigno esaltandone l'essenza del frutto e della terra.

A modern tasting Prosecco that is produced exclusively from Glera grapes that are harvested in the vineyard of our property.

Thanks to the property's ideal characteristics such as, soil that is mostly clay with marl and limestone, facing North-South, 200 meters above sea level with maximum sunshine, we guarantee a Prosecco Superiore Brut with great structure and pleasant flavor, that preserves the purity of the grape, exalting the essences of fruit and earth.



Brut

COLORE Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

PROFUMO Delicato il sentore di mela verde, ricco di note di agrumi e pesca

SAPORE Morbido, aromatico con acidità fresca

ZONA DI PRODUZIONE Collalto, Susegana (TV)

UVAGGIO Glera 100%

ESPOSIZIONE Nord Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO 200 metri slm

NATURA DEL SUOLO Argilla, marna, calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz e doppio capovolto

EPOCA DI RACCOLTA Metà/fine settembre

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco con parziale crio macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato ed utilizzato per la spumantizzazione. Spumantizzazione con fermentazione lenta per garantire maggiori profumi e migliore finezza del perlage.

GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Risotti, primi piatti, cucina mediterranea, pesce, carni bianche

DENSITÀ DI IMPIANTO 3300-4000 ceppi ettaro

RESA PER ETTARO 120 q.li/ha

ZUCCHERI RESIDUI 7-8 g/L

ACIDITÀ TOTALE 6-6,50 g/L

PH 3,20-3,30

SHELF LIFE 2 anni

COLOR Straw yellow with greenish reflections

BOUQUET Delicate inkling of green apple, rich with notes of citrus and peach

AROMA soft and aromatic, with crisp acidity

PRODUCTION AREA Collalto, Susegana (TV)

GRAPES Glera 100%

SUNLIGHT North and South exposure

VINEYARD ALTITUDE 200 meters above sea level

SOIL TYPE Clay, marl, limestone

VINEYARD TYPE Sylvoz system and double arched vines

HARVEST PERIOD Middle to end of September

VINIFICATION White wine vinification with partial cold maceration of the grapes. A small percentage of the wort is cooled and then used in slow fermentation to ensure a more delicate aroma and beading.

ALCOHOL CONTENT 11% vol.

SERVING TEMPERATURE 8-10° C

FOOD PAIRING Risotto, pasta dishes, Mediterranean cuisine, fish, white meat

PLANTING DENSITY 3300-4000 vines per hectare

YIELD 120 q.li/ha

RESIDUAL SUGAR 7-8 g/L

TOTAL ACIDITY 6 to 6.50 g/L

PH 3.20 to 3.30

SHELF LIFE 2 years