



## **Fontana Vecia Colesele**

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

---

### **Tipologia**

Spumante - Extra Dry

---

### **Uva**

100% Glera

---

### **Zona di provenienza delle uve**

Comuni di Valdobbiadene e Vittorio Veneto

---

### **Altezza/esposizione vigneto**

da 138 a 390 m. s.l.m.

---

### **Vinificazione**

In bianco con pressatura soffice e separazione immediata del mosto fiore. Fermentazione primaria a temperatura controllata in cisterne d'acciaio. Presa di spuma, 30 giorni. Affinamento di 1-2 mesi. Metodo di spumantizzazione Martinotti con rifermentazione in autoclave.

---

### **Dati analitici medi**

Alcool 11,5 % vol. - Zuccheri 14 g/l - Acidità totale 5,8 g/l

---

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore giallo paglierino, brillante. Perlage fine e persistente. Spuma cremosa. Profumo delicato e ricco caratteristico di frutta fresca. Gusto morbido equilibrato e gradevolmente fruttato.

---

### **Abbinamenti Consigliati**

Ottimo in tutte le occasioni, piacevole ed elegante, da solo come aperitivo e per aprire con eleganza pranzi raffinati.

---