



SU ALTO COLFONDO INDIGENO Antica Quercia

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Sui Lieviti

Tipologia

Sui Lieviti

Uva

Inserire testo qui

Zona di provenienza delle uve

Comune di Conegliano - Scomigo

Altezza/esposizione vigneto

150 m s.l.m.

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassetta, diraspatura e spremitura delle uve, inoculo piede indigeno e fermentazione fresca. Affinamento sui lieviti in inverno e imbottigliamento con la quarta luna nuova dell'anno successivo alla vendemmia. Ulteriore affinamento per almeno quattro mesi a 2000 metri ai piedi del Monte Civetta nel cuore delle Dolomiti

Dati analitici medi

Alcool 11% vol. - Zuccheri 0 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino, può essere lievemente velato per la presenza dei lieviti in sospensione. Il naso è molto delicato con sentori floreali e fruttati di agrumi e albicocca disidratata. In bocca la bollicina è tenue e delicata, ritornano le note delicate fruttate, sapido e secco sul finale.

Abbinamenti Consigliati

Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti delicati.
