



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut *Millesimato 2023*

Tipologia:	Spumante Brut
Vitigno:	100% Glera
Denominazione:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)
Provenienza delle uve:	Creata da una selezione di uve provenienti dai vigneti ubicati nelle alte colline di Farra di Soligo, Farrò, Solighetto e S. Pietro di Feletto. I terreni sono di tipo argilloso-calcareo (180 - 300 m.slm), ed i sistemi di allevamento adottati sono il "Doppio Capovolto" ed il "Sylvoz" con una densità di impianto di 2.700-3.000 piante per ha. I vigneti sono coltivati direttamente dall'az. "LA FARRA".
Resa Ha:	Massimo 135 q.li x ha
Raccolta:	A mano nell'ultima decade di Settembre.
Vinificazione:	Vinificazione in bianco con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18° C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a basse temperature.
Spumantizzazione:	Viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini delicati e fruttati. La presa di spuma avviene in autoclave per circa 25-30 giorni ad una temperatura di 16-18° C, mentre l'affinamento, sempre in autoclave, varia da 3 a 4 mesi.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino brillante con bollicine finissime; Profumo: fresco ed elegante con note fruttate di mela e pesca che lo rendono assai gradevole. Sapore: sapido, piacevolmente acidulo e con finale asciutto.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo. Eccellente l'abbinamento con piatti a base di pesce e con antipasti e primi piatti leggeri e delicati.
Grado alcolico:	11% Vol.
Residuo zuccherino:	10 g/l.
Acidità Totale:	5.5 g/l
Sovrapressione:	4.8 bar
Confezionamento:	Bottiglia "Spumante Italia" da L. 0,75 e da L. 1.50
Temperatura di servizio:	8° C.
Bicchieri consigliato:	Calice da vino bianco.
Epoca di consumo:	Per apprezzare la freschezza nella sua massima espressione è preferibilmente degustarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.
Codice prodotto:	S12