

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut

ZERO NOVE



Dalle uve migliori, selezionate in un vigneto di alta vocazione, nasce un Brut superiore che esprime al meglio il carattere peculiare del Prosecco Valdellövo. La lenta fermentazione gli dona una struttura equilibrata, con buona acidità, mineralità e un bouquet pieno, tipico delle terre di Conegliano Valdobbiadene.

Profilo tecnico

Tipologia: spumante brut

Vitigno: 100% Glera

Nome del vigneto: Crode a 200 m.s.l.m.

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto. La presa di spuma avviene direttamente dalla fermentazione del mosto in autoclave, a una temperatura controllata di 14-15°C.

Gradazione Alcolica: 11,5% vol. *Acidità totale:* 6,5 g/l

pH: 3,20

Residuo zuccherino: 7 g/l

Profilo sensoriale

Aspetto: giallo paglierino dai riflessi verdognoli con un delicato e persistente perlage.

Olfatto: fresco ed elegante con note fruttate di mela verde e pera, ammorbidito dai dolci aromi floreali dei fiori d'acacia e del glicine.

Gusto: morbido e aromatico, con fresca acidità.

Suggerimenti

Temperatura di servizio: 4-6° C

Abbinamenti: i suoi profumi fruttati e floreali esaltano ogni antipasto, soprattutto di pesce e verdure. Il suo sapore morbido e persistente, con gradevole e acidula freschezza, valorizza i primi piatti, ma può essere gustato anche a tutto pasto con grande soddisfazione.