

DOCG
VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE

MILLESIMATO DRY

È lo spumante di ultima generazione; cuvée dalle nostre vigne di Santo Stefano che si esalta nella freschezza e nella complessità aromatica. La sua produzione è strettamente correlata all'andamento stagionale. Quindi il numero di bottiglie può variare di annata in annata in base all'esito delle vendemmie che devono essere di qualità superiore.



ASPETTO

Colore giallo paglierino dorato con perlage persistente.

PROFUMO

Intenso con sentori di pera matura e fiori bianchi

SAPORE

Fresco ed abboccato.

ABBINAMENTI

Spumante dell'incontro e della convivialità. Si accompagna ai piatti leggeri e freschi dell'estate e ad ogni pausa di relax e festa.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Area di produzione

Santo Stefano, I Balcon, Marai

Vitigno

Glera, Bianchetta, Verdiso

Terreno

Argille marnose

Vigneto

Pendenza 25%, quota 250/300 metri s.l.m., età 60 anni, esposizione a SUD

Forma di allevamento

Doppio capovolto tradizionale

Grappolo

Spargolo

Vendemmia

Manuale,
20 Settembre - 20 Ottobre

Temperatura Vigneto

Media Aprile/Ottobre, 17,8 °C

Resa

135 q.li/ha

Vinificazione

Spremitura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 3 mesi

Metodo di spumantizzazione

Metodo Martinotti o Charmat, con rifermentazione in autoclave, grandi recipienti a tenuta di pressione, e a temperatura controllata.

Presatura di spuma

50-60 gg

CARATTERISTICHE A NALITICHE

Alcool

11% Vol

Residuo zuccherino

20 gr/lt

Acidità totale

6 g/lt

CONSERVAZIONE E SERVIZIO

Bicchieri consigliati

Calice a base ampia e ristretto all'apice.

Temperatura di servizio

6-8 °C.

Conservazione

In luogo fresco, al riparo dalla luce.