



CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO DOCG
VINO FRIZZANTE



Il territorio del **Conegliano Valdobbiadene**, Patrimonio dell'Umanità UNESCO, è un mosaico di vigneti che si sviluppa su ripidi pendii, regalando un panorama mozzafiato.

Il Prosecco DOCG Frizzante con chiusura spago è un prodotto molto rappresentativo in quanto è uno dei primi prodotti usciti sul mercato. La versione frizzante detiene il **valore storico** e caratterizza la denominazione nelle sue varie tipologie.

TERRENO: calcareo, marnoso e argilloso

ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.

VENDEMMIA: seconda decade di settembre

ALLEVAMENTO: doppio capovolto

VITIGNI: Glera

VINIFICAZIONE: pressatura soffice con decantazione del mosto e successiva fermentazione. Affinamento e sosta sulle fecce nobili in acciaio con successiva presa di spuma

ALCOL: 11% vol*

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l*

RESIDUO ZUCCHERINO: 9 g/l*

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: note olfattive di fiori bianchi e frutta a polpa bianca

SAPORE: elegante ed armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: ideale come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti di piccoli crostacei di laguna e primi piatti a base di erbe spontanee

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

* dati soggetti a variazione secondo le annate