



## Scheda Tecnica

### CONEGLIANO VALDOBBIADENE denominazione di origine controllata e garantita

#### ZONA DI PRODUZIONE

Colline di San Pietro di Feletto, tra Conegliano e Valdobbiadene

#### VITIGNO

100% Glera

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

#### ALTITUDINE DEI VIGNETI

265 m s.l.m.

#### VENDEMMIA

Rigorosamente a mano, fine settembre

#### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature per l'integrità delle note fruttate e floreali

#### PRESA DI SPUMA

Rifermentazione in autoclave a 15/16°C (metodo Charmat 50-60 giorni)

#### PERLAGE

Fine e persistente

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di fiori d'acacia e frutta matura

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Da aperitivo, si accompagna con primi a base di pesce e verdure, carni bianche, ottimo con dolci secchi

#### DATI ANALITICI PRINCIPALI:

- Pressione	4,5 bar
- Alcool	11,5% vol
- Zuccheri	16 g/L
- Acidità	5,5 g/L