



Scheda Tecnica

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

denominazione di origine controllata e garantita

MILLESIMATO BRUT

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

Pesce e verdure

DATI ANALITICI PRINCIPALI:

- Pressione	4,5 bar
- Alcool	11,5% vol
- Zuccheri	8 g/L
- Acidità	5,5 g/L

