



Valdobbiadene Prosecco Superiore

DOCG Brut

ELABORACIÓN

El vino base se coloca en autoclave para la toma de espuma donde fermenta durante 18-20 días, con la ayuda de levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada comprendida entre 14 y 16 °C. Cuando se alcanza la sobrepresión deseada (alrededor de 6 bar), la masa es enfriada a -4 °C para detener la fermentación y favorecer la estabilización. Posteriormente, el vino espumoso se mantiene a una temperatura controlada entre 8-10 °C durante al menos un mes, para favorecer su afinado natural en contacto con las levaduras depositadas en el fondo del autoclave. Al final de esta fase, se filtra y se realiza el embotellado isobárico.

FICHA DE LA CATA

Vino espumoso con un perlaje muy fino y persistente, ofrece aromas crujientes de fruta de pulpa blanca y flores de acacia y melocotón. Al paladar, se perciben pequeñas fresas silvestres mientras se despliega alegre y juvenil, con las burbujas que marcan el ritmo y la frescura sabrosa que sostiene el largo final fragante de pequeñas flores amarillas y succulento de pera y melocotón.

MARIDAJE

Perfecto como aperitivo, es ideal con tapas a base de pescado o queso o incluso para acompañar toda la comida con platos delicados.



VARIEDAD



Glera

ZONA DE PRODUCCIÓN



Colinas situadas entre Valdobbiadene y Conegliano

ALTITUD



150 - 400 m s.n.m.

TIPO DE SUELO



Origen morrénica, poco profundo con areniscas y conglomerados

SISTEMA DE CULTIVO



Sylvoz, Doble arqueado

DENSIDAD DE PLANTACIÓN



3.000 - 5.000 cepas por hectárea

FECHA DE VENDIMIA



2ª quincena de septiembre

GRADO ALCOHÓLICO



11,00 % vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO



8 - 10 °C

COPA RECOMENDADA



Tulipán de tamaño mediano con boca ligeramente cerrada

CONSUMO



2/3 años

CAJA



12 / 6 / 3 botellas

FORMATO



37,5 / 75 / 150 cl