

# CUVÉE 76

Vino Spumante di Qualità Millesimato  
Extra Dry

Perlage fine e persistente, alla vista è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso si manifesta con profumo fresco, con sentori di fiori bianchi.

Al gusto è fruttato, morbido, perfettamente equilibrato.

VITIGNO Glera & Chardonnay

ABBINAMENTI Eccellente aperitivo adatto a tutte le occasioni di incontro e festa. Crostini di radicchio, formaggio mezzano e primi a base di carni bianche.

T° SERVIZIO 6° - 8° C.  
Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

ZONA DI Treviso, Veneto.  
PRODUZIONE Vigneti di proprietà.

TERRENO Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

IMPIANTO *Densità* 2500-3500 piante per ettaro  
*Resa massima* 180 q.li/ettaro

VENDEMMIA Prima metà di settembre.  
Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE Pressatura soffice con presse pneumatiche così da estrarre solo il mosto fiore, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata di 16°C con lieviti selezionati, travaso ed affinamento in vasche di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE Presa di spuma in autoclave con rifermentazione molto lenta a basse temperature con permanenza sui lieviti per un mese.

GRADO ALCOLICO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	14 g/l
PRESSIONE	5,6 bar
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l
IMBALLO	6 BOTTIGLIE



Azienda Agricola Baldi  
Via Marcorà, 76 Ogliano 31015 Conegliano (TV)  
info@proseccobaldi.it • www.proseccobaldi.it

