



*Pina*

**Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Rive di Oligano Superiore DOCG  
Extra Brut Biologico**



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

Al naso si manifesta con profumo tipico, delicato con sentori di fiori bianchi di acacia, mela verde.

Al gusto è fresco, vellutato, perfettamente equilibrato con note minerali.

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VITIGNO            | Glera 100%                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ABBINAMENTI        | Eccellente come aperitivo e nelle occasioni importanti. Molteplici gli abbinamenti gastronomici quali pesce crudo, primi a base di crostacei, tartare di carne e di pesce accompagnate con crostini di pane conditi con olio extra vergine d'oliva a crudo. |
| T° SERVIZIO        | 6° - 8° C.<br>Ideale servire in secchiello con ghiaccio.                                                                                                                                                                                                    |
| ZONA DI PRODUZIONE | Ogliano di Conegliano, area della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Vigneti di proprietà.                                                                                                                                                                      |
| TERRENO            | Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.                                                                                                                                                                                      |
| NUTRIZIONE         | Effettuata con sovescio e metodi naturali. Nessun trattamento di origine chimica e animale, allevamento con certificazione biologica.                                                                                                                       |
| IMPIANTO           | Densità 2500-3500 piante per ettaro<br>Resa massima 130 q.li/ettaro                                                                                                                                                                                         |
| VENDEMMIA          | Prima metà di settembre.<br>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   | Presatura di spuma in autoclave con rifermentazione molto lenta a basse temperature con permanenza sui lieviti per oltre 3 mesi.                                                                                                                            |



|                    |             |
|--------------------|-------------|
| GRADO ALCOLICO     | 11,5 % Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 3,8 g/l     |
| PRESSIONE          | 5,6 bar     |
| FORMATO BOTTIGLIA  | 0,75 l      |
| IMBALLO            | 6 BOTTIGLIE |

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
| VALORI NUTRIZIONALI<br>MEDI PER 100 ML | 290 kj 70 kcal |
| CARBOIDRATI                            | 0,8 g          |
| DI CUI ZUCCHERI                        | 0,4 g          |

**RACCOLTA DIFFERENZIATA**

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| BOTTIGLIA | GL71 VETRO        |
| CAPSULA   | C/ALU90 ALLUMINIO |
| GABBIETTA | FE40 ACCIAIO      |

**ORGANICO**

|       |               |
|-------|---------------|
| TAPPO | FOR51 SUGHERO |
|-------|---------------|



**BALDI®**

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