

Pino

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG SUPERIORE BIOLOGICO EXTRA BRUT

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. 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 Resa massima 130 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.
PRESA DI SPUMA:	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

BOTTIGLIA GL71 VETRO
CAPSULA C/ALU90 ALLUMINIO
GABBIETTA FE40 ACCIAIO
TAPPO FOR51 SUGHERO

VALORI NUTRIZIONALI
MEDI PER 100 ML
CARBOIDRATI 0,8 g
DI CUI ZUCCHERI 0,4 g



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.

