



Prosecco D.O.C.G. Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut

Il Prosecco, ottenuto da uve Glera, è un vitigno ormai considerato autoctono delle colline di Conegliano e Valdobbiadene nel Nord-Est Italia, dove la tradizione e la qualità delle uve esprimono il meglio delle sue caratteristiche. La giusta esposizione, la composizione del terreno ed in particolare il clima costituiscono il giusto microclima che caratterizza e definisce una propria personalità al prodotto dalla materia prima al prodotto finito.

Eccellente espressione dei terreni di provenienza e della meticolosa cura con cui vengono lavorate le uve. Questo prodotto rappresenta il risultato finale di metodologie consolidate e affinate negli anni che hanno permesso di ottenere questo vino molto delicato e fruttato dagli aromi inconfondibili e decisi.

Uve: 90% Glera, 5% Bianchetta, 5% Perera

Zona di produzione: uve selezionate della zona di "Cà de Pera" di Campea di Miane

Altitudine: 300-350 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: terreno argilloso di natura alluvionale con sottosuolo di arenaria.

Sistema di allevamento: cappuccina e guyot

Densità d'impianto: 3500 ceppi per ettaro

Esposizione: Nord-Sud

Produzione per ettaro: 120 q/ha

Vendemmia: 1°-2° decade di settembre o al raggiungimento della maturità aromatica

Vinificazione: l'uva, deriva da un'accurata selezione dei grappoli che raggiunta la maturità aromatica, vengono anticipatamente vendemmiati permettendo di ottenere il massimo della freschezza. La raccolta viene quindi effettuata a mano e subito, l'uva, viene trasportata, con l'utilizzo di cassette dal carico massimo di 15 Kg, in cantina dove verrà subito sottoposta a pressatura soffice al fine di prelevarne il mosto fiore.

Il mosto viene fatto decantare e successivamente viene attivata la fermentazione mediante l'utilizzo di lieviti selezionati. Ultimata la fermentazione il vino così ottenuto continua il suo affinamento per altri 2 mesi e quindi viene avviato alla presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat

Residuo zuccherino: 12 g/l

Gradazione alcolica: 11,5%

Durata spumantizzazione: 30 giorni in autoclave

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino tenue e dal perlage fine e persistente. Presenta note fruttato-floreali con piacevoli sentori caratteristici di mela verde, pera, frutta a polpa bianca in genere, mandorla e fiori acacia.

Il delicato bouquet è supportato da una giusta freschezza e da un retrogusto che permette la riemersione di tutte le note sensoriali percepite anche all'olfatto. Complessivamente si esprime con un giusto equilibrio gusto-olfattivo esaltato dalla vivacità del perlage e dalla piacevole freschezza.

Abbinamento: vino a tutto pasto che si presta in particolare all'aperitivo o con gli antipasti. Può tranquillamente accompagnare pasti a base di frittura ma anche primi o secondi semplici a base di pesce o carne bianca.

Temperatura consigliata di servizio: 4 - 6 °C



ARDENGI S.R.L.

Tel. +39 0438 1736349 - Fax +39 0438 1732189

info@proseccoardenghi.it - www.proseccoardenghi.it

ITALY