

Dry

PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO



Vitigno di origine	Vitigno Glera
Zona di Produzione	Conegliano e Valdobbiadene.
Giacitura	Collinare aperta.
Altitudine media	200-300 metri s.l.m.
Tipo di Terreno	Morenico, in parte alluvionale (argille sabbiose, marne, arenarie e conglomerati), povero di sostanza organica.
Sistema di allevamento	Filare a doppia cappuccina.
Sesto impianto	m. 2,40x100/ terrazzamenti.

Epoca di vendemmia	Medio-tardiva (fine settembre).
Sistema di raccolta	Esclusivamente a mano, in cassette.
Vinificazione	Diraspatura e pigiatura soffice con pressa pneumatica, sgrondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura. Fermentazione termocondizionata e controllata con innesto di lievito indigeno selezionato.
Presa di Spuma	In autoclave (metodo Charmat) con fermentazione controllata a circa 14°C.

Conservazione	In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce. Non conservare in frigo.
Temperatura di servizio	Previo raffreddamento in freezer per il tempo strettamente necessario, o meglio in ghiaccio, una temperatura di 4-6°C.
Bicchiere	Flût / Calice
Dati analitici salienti	Pressione: 5,5 atm. Alcool svolto: 11,5% vol. Zuccheri residui: 21-22 g/l Acidità totale: 6-6,5 g/l