

# Conegliano Valdobbiadene D.o.c.g. Prosecco Superiore Brut

Classificazione: Prosecco  
Uve: 100% Glera  
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

## Note di degustazione:

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

Profumo: Ricco di sentori d'agrumi, note vegetali e una leggera nota di crosta di pane

Gusto: Secco e deciso, la giusta acidità garantisce una buona pulizia del palato

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con antipasti e piatti a base di pesce, accompagna con leggerezza tutto il pasto

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Acidità: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 7 gr/l

## Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)

Altimetria: 100 slm

Esposizione: sud

Tipologia di suolo: medio impasto tendente all'argilloso

Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

## Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 135 q.li

Epoca di vendemmia: 1-10 settembre

Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice

Contenitori per la fermentazione: vasche in acciaio inox da 40 hl e 25 hl termocondizionate

Durata della fermentazione: 6-8 giorni

Contenitori d'affinamento: autoclave in acciaio

Durata dell'affinamento: minimo 120 giorni sulla feccia nobile

Presatura di spuma: metodo Charmat



## CEOTTO



Società Agricola CEOTTO Paolo e Ceotto Mauro s.s.  
Via S. Luca 11 - 31030 Colfosco di Susegana - TV - Italy  
Tel/Fax +390438780112  
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it