

# Conegliano Valdobbiadene D.o.c.g. Prosecco Superiore Spumante Extra Dry Millesimato

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

## Note di degustazione:

Colore: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente  
Profumo: delicato, fruttato leggermente aromatico  
Gusto: sapore fresco ed elegante  
Abbinamenti gastronomici: ottimo da aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine pasto  
Temperatura di servizio: 6-8 °C  
Gradazione alcolica: 11,5% vol.  
Acidità: 5,5 gr/l  
Residuo zuccherino: 14 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: 130 q.li  
Epoca di vendemmia: 5-30 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



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

