

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: 17 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: 60 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: ceottovini@libero.it - www.ceottovini.it

