

VALDOBBIADENE DOCG BRUT

millesimato

CATE
RINA
SCALCO



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE:

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

CLASSIFICAZIONE:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

TIPOLOGIA: Spumante

UVE: 100% Glera

ZONA DI PROVENIENZA: Colli del comune di Valdobbiadene

PERIODO DI VENDEMMIA: Da metà settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con presse pneumatiche, successiva decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 18-20° C con lieviti selezionati. Affinamento in contenitori di acciaio per tre mesi.

PRESA DI SPUMA:

Metodo Charmat-Martinotti in autoclavi di acciaio per 35-40 gg.

Temperatura di rifermentazione: 16 - 17°C

Stabilizzazione tartarica a freddo: - 4°C

Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento: durata ciclo 40 gg.

DATI ANALITICI MEDI:

Alcool 11,5% - Zuccheri 8 g/l - Acidità 6 g/l, pH 3.10 / 3.25

Pressione 4.5 bar.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo paglierino, perlage persistente dalla grana molto fine, indice di uno spumante di gran classe. Profumi delicati floreali di acacia e glicine, fruttati di mela, pesca e albicocca e dal sapore sapido e armonico, esplica tutta la sua pienezza nel retro gusto in qui spicca un leggero sapore di mandorla.

FORMATI: 0,75 l. - 1,5 l.

www.capassion.wine

