



CONTRADA GRANDA BRUT

Rive di Ogliano - Conegliano
Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg

Tipologia: Spumante Brut

Vitigno: 100 % Glera

Gradazione alcolica: 11,50% vol.

Dati analitici: pH 3,26 – acidità totale 5,60 g/l –
zuccheri 6,0 g/l

Caratteristiche fisiche: (pressione afrometrica Bar a 20°C):
5,0 ± 0,5

Zona di produzione: Conegliano – Ogliano

Tipo di terreno: collinare, di origine morenico - alluvionale
con depositi glaciali wurmiani, di medio impasto e
presenza di calcare

Altitudine: 170 s.l.m. ca

Vendemmia: fine di agosto/primi di settembre

Fermentazione: fermentazione primaria avviene a
temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati

Presa di spuma: a bassa temperatura in autoclavi

Affinamento in bottiglia: 1 mese circa

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Calice consigliato: calice Conegliano Valdobbiadene

Come indicare nella lista dei vini:

Masottina "Contrada Granda Brut" - Rive di Ogliano

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Conegliano - Treviso

Note Di Degustazione

Spuma: cristallino con perlage di incredibile finezza e
persistenza.

Colore: sfoggia una tonalità giallo paglierino scarico.

Olfatto: fresco e pulito, immediatamente ammalia i nostri sensi
con un cantico di agrumi: pompelmo, cedro, limone. Continua
il suo dettato sensoriale con fragranze di mela verde croccante,
fiori bianchi, pesca bianca e leggeri sentori speziati..

Palato: di grande struttura e persistenza, morbido e setoso con
un elegante nota agrumata fresca e inebriante. Straordinario
equilibrio tra l'aromaticità olfattiva e degustativa, dove netto si
ridesta il sentore di agrumi, di mela verde esaltati da un'elegante
mineralità e da una nota speziata. Il basso residuo zuccherino
ne esalta la sapidità. Finale lungo, asciutto e aromatico.

Caratteristiche: vino di grande finezza ed al carattere elegante.
Profondamente identitario della microzona di Ogliano,
racchiude in sé intensità aromatica, struttura armonica e ottima
persistenza.

Abbinamenti gastronomici... e non solo: La sua eleganza
può bastare a se stesso, ottimo anche da solo come aperitivo.
Abbinamenti gastronomici possono essere i più svariati: dal
pesce crudo, primi a base di crostacei, ma possiamo anche
immaginarlo accompagnato ad eleganti tartare di carne e
di pesce accompagnate da pane scottato condito con Olio
Extra Vergine d'Oliiva a crudo. Ama una personalità raffinata,
elegante e al di là di ogni moda e di ogni tempo.