



CONEGLIANO VALDOBBIADENE BRUT

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Tipologia: Spumante Brut

Vitigno: 100% Glera

Gradazione alcolica: 11,50% vol.

Dati analitici: pH 3.15 – acidità totale 5,70 g/l – zuccheri 10,0 g/l

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

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene

Tipo di terreno: collinare, di origine morenica, di medio impasto

Altitudine: 100 - 330 s.l.m.

Vendemmia: agosto/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 Conegliano Valdobbiadene Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Conegliano -Treviso

Note Di Degustazione

Spuma: giustamente evanescente, perlage fine e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini.

Olfatto: gentile ed elegante, di netta purezza olfattiva che esprime in sentori di uva, mela Golden, cedro e pompelmo rosa per abbandonarsi a note più mature di pera, susina, melone bianco ed un inaspettato glicine in fiore e zagara.

Palato: austeramente elegante, di una cristallina purezza. Morbido e setoso rievoca in bocca la freschezza del frutto appena colto. Buon equilibrio tra acidità e morbidezza che fa godere in pieno un esaltante aromaticità.

Caratteristiche: vino armonico ed elegante. Di immediata piacevolezza.

Abbinamenti gastronomici... e non solo: crostacei, tagliata di tonno o pesce spada, tartar di pesce.

Ama una personalità ricercata, affascinante e schietta.