



MASOTTINA
CONEGLIANO

CONTRADAGRANDA Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Vitigno: 100% Glera.

Vendemmia: fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15°C - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano un mese, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 14 - 13°C. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: colore giallo tenue con riflessi verdolini dal perlage fine e persistente. Al naso è delicato e gentile. Un'armonia perfetta nata dall'unione delle diverse anime del Conegliano Valdobbiadene. Inizialmente, i toni fruttati virano su sentori di uva, mela golden, cedro e pompelmo rosa, poi, lasciano spazio a note più mature di pera, susina, melone bianco e glicine. In bocca entra cremoso. Intenso. Al palato è ben equilibrato nelle sue parti strutturali. Il finale è armonico ed elegante, di immediata piacevolezza.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 10 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L

