

CONTRADAGRANDA Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG

Vendemmia: manuale, in cassetta. Doppia selezione:
in pianta e in cantina. Fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di
bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata
di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui
lieviti, che generalmente durano circa 90 giorni,
avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati
alla temperatura di 13 - 14°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: 8 g/l

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

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

