

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G. FRIZZANTE

**UVE:** Glera in purezza, proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**UBICAZIONE:** colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)

**ALTIMETRIA:** 90 metri slm

**ESPOSIZIONE:** sud

**TIPOLOGIA SUOLO:** tendenzialmente argilloso, con base calcarea

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4000 piante/ettaro

**ETÀ DELLE VIGNE:** 5-10 anni età media

## DATI VENDEMMIALI

**RESA PER ETTARO:** 135 q.li

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 10-20 settembre

**VINIFICAZIONE:** ad una pressatura effettuata in maniera soffice, con apposite presse pneumatiche, segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi d'acciaio termocondizionati a temperatura controllata (19°C) con l'utilizzo di lieviti selezionati.

**PRESA DI SPUMA:** con l'intervento dei lieviti selezionati, il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat fino al raggiungimento di 2,5 bar. Dopo un periodo di ulteriore sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, e la successiva stabilizzazione tartarica, il vino viene filtrato e affinato ulteriormente in autoclave, per poi essere imbottigliato.

**AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE:** 1-2 mese

## DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11% vol.

Residuo zuccherino: 12 g/l

Acidità: 5,5 g/l

Ph: 3,25

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Nella classica merenda trevigiana regnava un tempo incontrastato questa particolare versione di Prosecco. Il suo segreto, infatti, risiedeva, e risiede tuttora, nella sua estrema gradevolezza e leggerezza. Fattori, questi, in grado di consentire una replica di beva cui le antiche genti venete non si sottraevano certamente. I tempi sono cambiati ma le caratteristiche di questo vino lo rendono tutt'oggi uno dei frizzanti più consumati al mondo. Alla vista le classiche note verdoline, tipiche del vitigno, si esprimono in tutta la loro brillantezza così come al naso i sentori tipici dell'uva, esaltati da un corretto e limitato dosaggio degli zuccheri, apportano fresche sensazioni di fiori e frutta a polpa bianca. La sua gasatura leggera convoglia all'olfatto gli aromi espressi dal vino in maniera elegante e soave. In bocca sorprende per la sua fragranza e, nel contempo, per la sua struttura, inconsueta per un frizzante. Corpo ed eleganza lavorano assieme per fornire nette sensazioni di serbevolezza e piacere. La sua lunghezza e la sua profondità lo rendono un vino in grado di appagare appieno quella parte di fruitori poco orientata verso gli spumanti tradizionali e più incline ad un consumo calibrato e leggero. Gli abbinamenti gastronomici non possono che essere quelli della tradizione: salumi leggeri e mediamente grassi, sopressa veneta e salami morbidi su tutti, formaggi morbidi e grassi, torte di verdure e, non dimentichiamolo, i classici 'cicheti veneziani' in cui il pesce la fa da padrone. Provare per credere...*

**NELLA CARTA DEI VINI:** Prosecco Frizzante Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. - Az. Agr. Conte Collalto

