Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore D.O.C.G.
Spumante Dry Millesimato

UVE: Glera (già Prosecco) 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: 20 anni

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. L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da tre a sei mesi a seconda delle tipologie.

PRESA DI SPUMA: con l'intervento dei lieviti selezionati, il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. 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 mesi

DATI ANALITICI
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Residuo zuccherino: 25 g/l
Acidità: 5,5 g/l
Ph: 3,25

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Dolce chiama dolce. Potremmo riassumere in questo modo di dire il 'destino' del Conegliano-Valdobbiadene Dry. È infatti la versione più carica in termini di zuccheri residui, quella in cui le caratteristiche del vitigno giocano a nascondersi con le influenze, appunto, della nota dolce, sfuggendo ad essa in un gioco di vedo/non vedo, nel caso specifico di sento/non sento, decisamente intrigante. È dunque grazie alla bravura dell'enologo che in questo vino sono stati preservati i sentori originari del frutto, facendoli convivere con le suadenze zuccherine, generalmente contaminanti, garantendone l'equilibrio e preservandone l'aspetto varietale. Alla vista si presenta con un giallo paglierino molto delicato. Finissimo il suo perlage, molto persistente, ed ottima la sua spuma in termini di evanescenza. Grazie alla sua spinta carbonica, il bouquet risulta estremamente elegante e fine, con ricordi di fiori bianchi e frutta (pesca a polpa bianca, agrumi, banana appena matura sono i suoi rimandi olfattivi). Setosità e freschezza sono le sue note distintive e l'ingresso in bocca prelude ad una dolcezza mai pesante o stucchevole. L' abbinamento migliore, lo si è già capito, sono i dolci nella varie declinazioni: mousses, panna cotta, crostate alla frutta, dolci alla crema. Da provare anche con spiedini di frutta o frutta caramellata.

NELLA CARTA DEI VINI: Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Spumante Dry Millesimato - Az. Agr. Conte Collalto