

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY

**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:** 15 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'aggiunta 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: 17 g/l

Acidità: 5,5 g/l

Ph: 3,25

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

È la versione universalmente più richiesta dai mercati, quella in cui i delicati equilibri fra la preservazione delle caratteristiche ampelografiche di origine e le mutate esigenze del gusto del consumatore, indirizzate verso prodotti sempre più morbidi, riescono in ogni caso a dialogare fra loro. Alla vista si presenta con un giallo paglierino leggermente scarico. Affascinante il suo perlage, assolutamente esile, che risulta persistente e costante, rimandando immediatamente alle qualità di finezza e delicatezza del vino. Il suo bouquet ampio e delicato, ricorda la frutta bianca appena matura, con la mela a prevalere, ed i toni floreali molto sottili, il tutto adagiato su una base dolce eppure mai stucchevole. La sua acidità, all'assaggio, funge da netta bilanciatrice fra l'impatto degli zuccheri e la struttura d'insieme, armonizzando il vino alla beva e rendendolo decisamente fresco e ben calibrato. L'abbinamento ideale (cosiddetto 'per tradizione') è con i classici 'cicheti' veneti (sorta di appetizers a base di pesce, uova, verdure) oltre che con i salumi della tradizione trevigiana. Per i puristi, tuttavia, si suggerisce il matrimonio con soufflé a base di verdure, mousse salate, molluschi e crostacei, sughi di pesce leggeri, formaggi freschi o a pasta molle con scarso residuo lattico, e tutte le preparazioni in cui la nota salsata e speziata risulta poco appariscente.

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

