



# BORGIO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY

### TERRITORIO

Uve: 100% Glera

Ubicazione: Ogliano di Conegliano

Tipologia suolo: morenico - argilloso

Altitudine: 120 m s.l.m.

### VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale

Epoca: metà settembre

Età dei vigneti: 15/20 anni

Densità d'impianto: 3.500 ceppi/ha

Sistema d'allevamento: Guyot – doppio capovolto

### CANTINA

Vinificazione: vendemmia esclusivamente manuale, pressatura soffice dell'uva intera e parziale diraspatura con tecnica successiva di criomacerazione per 10 ore a temperatura di 5/6 °C. Avvio della prima fermentazione a temperature di 15/16 °C per 10/12 giorni per poter preservare gli aromi primari.

Presatura di spuma: secondo il metodo Martinotti-Charmat.

Filtrato e imbottigliato con una pressione di 5 atmosfere.

Affinamento: in autoclave 1-2 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fine, colore giallo paglierino brillante, gusto morbido al palato che esalta i suoi sentori fruttati e floreali.

### ABBINAMENTI

Ideale con dolci a pasta secca o cibi, ottimo l'abbinamento con formaggi erborinati.



#### Profumo:

Fiori d'acacia, mela e pesca bianca



#### Bottiglie prodotte:

10.000 bottiglie da 0,75 l  
150 bottiglie da 1,5 l  
Confezione da 6 bottiglie



#### Temperatura di servizio:

8/10 °C



#### Gradazione alcolica:

11,5 % vol



#### Acidità:

5,7 gr/l



#### Residuo zuccherino:

20 gr/l

FLOREALE	●	●	●	●	●
FRUTTATO	●	●	●	●	●
MORBIDEZZA	●	●	●	●	●
SAPIDITÀ	●	●	●	●	●
SPUMA	●	●	●	●	●

