



BORGIO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT "RIVE DI OGLIANO"

TERRITORIO

Uve: 100% Glera

Ubicazione: Rive di Ogliano

Tipologia suolo: morenico, argilloso e calcareo

Altitudine: 120 m s.l.m.

VENDEMMIA E VIGNETI

Vendemmia: manuale in cassetta

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, pulizia dei mosti a freddo con avvio della fermentazione a 16° C con lieviti selezionati.

Dopo la fermentazione si effettuano 2/3 travasi per eliminare le fecce più grossolane e successivamente si esegue una sosta in cemento con fecce nobili con la tecnica del batonage. Questo processo serve per aumentare la struttura del vino e limitare l'uso dei solfiti.

Presatura di spuma: seguendo il metodo Martinotti - Charmat. Filtrato e imbottigliato con una pressione di 5 atmosfere.

Affinamento: in autoclave per 6 mesi, successivamente 1-2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta alla vista con una tonalità giallo paglierino tenue, brillante e vivace. Le bollicine sono finissime e persistenti, per la loro lunga permanenza in autoclave. L'olfatto, molto accattivante, si contraddistingue per l'eleganza e finezza, è ben definito e preciso. Evidenzia profumi floreali e fruttati freschi ma allo stesso tempo maturi e complessi. Al palato è complesso e piacevole con un inaspettato livello di morbidezza e una bella persistenza. Presenta una bellissima sensazione *crémant*, effetto della bollicina fine.

ABBINAMENTI

Ideale per grandi intenditori di autenticità del prodotto sia in aperitivo che a tutto pasto. Sorprendente negli accompagnamenti con le carni come l'agnello o le carni bianche speziate.

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



Profumo:

Pesca, mela gialla, pera



Bottiglie prodotte:

7.000 bottiglie da 0,75 l
300 bottiglie da 1,5 l
Confezione da 6 bottiglie



Temperatura di servizio:

8/10 °C



Gradazione alcolica:

11,5 % vol



Acidità:

6,1 gr/l



Residuo zuccherino:

0,5 gr/l