



# BORGIO ANTICO

Viticoltori in Conegliano

1935



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT

### 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. Sosta sulle fecce fini fino al momento della presa di spuma.

Presatura di spuma: secondo il metodo Martinotti - Charmat.

Filtrato e imbottigliato con una pressione di 5 atmosfere.

Affinamento: 2-3 mesi in autoclave.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il vino si presenta di un color giallo paglierino e un perlage extra fine e persistente. Al gusto si presenta con un gusto secco, deciso di frutta e fiori bianchi lasciando un palato asciutto e invitante per un altro sorso.

### ABBINAMENTI

Ideale a tutto pasto, in particolare abbinato con piatti di pesce o carni bianche, risotti, minestre, salumi. Ottimo come aperitivo.

|            |   |   |   |   |   |
|------------|---|---|---|---|---|
| FLOREALE   | ● | ● | ● | ● | ● |
| FRUTTATO   | ● | ● | ● | ● | ● |
| MORBIDEZZA | ● | ● | ● | ● | ● |
| SAPIDITÀ   | ● | ● | ● | ● | ● |
| SPUMA      | ● | ● | ● | ● | ● |

Azienda Agricola Borgo Antico di Marchesin Leonardo  
Strada delle Spezie, 39 - 31015 Ogliano di Conegliano - TV - Italia  
Tel. Fax +39.0438.788111 - E-mail: info@borgoanticovini.com



### Profumo:

Fiori d'acacia, mela e pera



### Bottiglie prodotte:

30.000 bottiglie da 0,75 l

500 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:

7 gr/l

