

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO - BRUT



ZONA DI PRODUZIONE

Alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo

VITIGNO

Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1

VENDEMMIA

Seconda quindicina a settembre

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 25-30 gg.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.

COLORE

Giallo paglierino scarico

PERLAGE

Fine e persistente

BOUQUET

Delicato, fruttato ed aromatico.

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/L

ALCOL

11% Vol.

ACIDITA'

6 gr/L

PRESSIONE

5,5 BAR

NOZIONE

Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati con note fruttate e floreali che ricordano il glicine e la rosa.

Gusto secco e asciutto. Per la sua freschezza è un ottimo vino da aperitivo, ideale con i frutti di mare e con piatti conditi con olio EVO, eccellente con il sushi di salmone. Temperatura di servizio 6° - 8°C.



*Gocce
di Perle*

Costaruèl è un marchio registrato di Lovadina S.r.l.
Via Friuli 7, 31020 San Vendemiano (TV) Tel. (+39)
0438 400302 Fax (+39) 0438 677000
info@costaruèl.it - www.costaruèl.wine