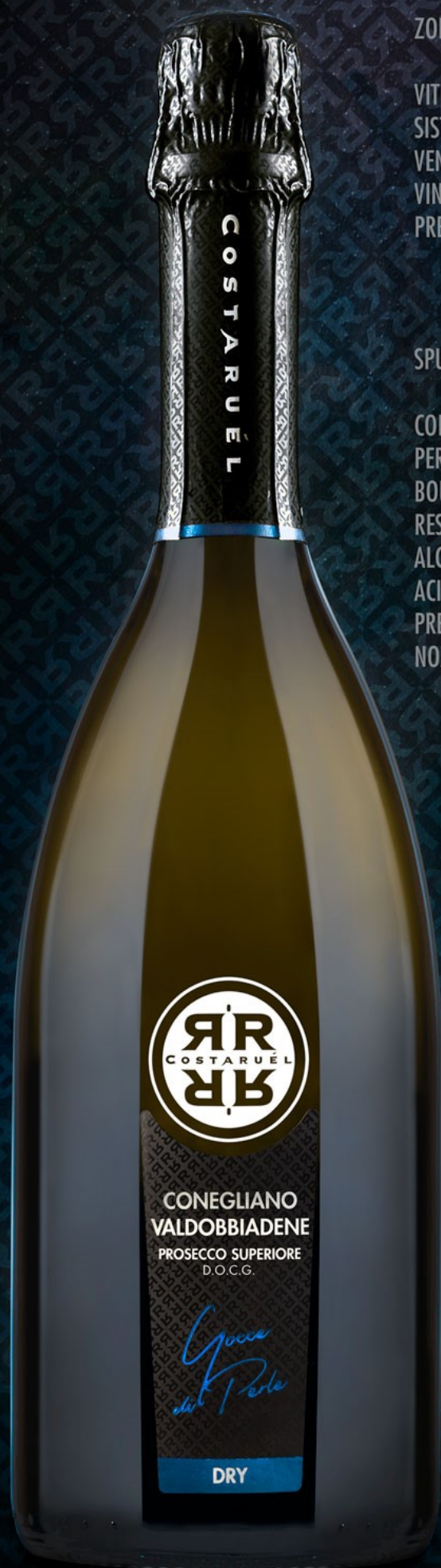


CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. MILLESIMATO - DRY



ZONA DI PRODUZIONE

All'interno dell'area delimitata dalla legge istitutiva della D.O.C.G.

VITIGNO

Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

VENDEMMIA

Manuale a settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox

PRESA DI SPUMA

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 giorni.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Brillante, giallo paglierino

PERLAGE

Minuto e persistente

BOUQUET

Fresco, vellutato e generoso, con deliziose note fruttate e fiorite

RESIDUO ZUCCHERINO

25,00 gr/L

ALCOL

11,5 % Vol.

ACIDITA'

5,70 gr/L

PRESSIONE

5,50 BAR

NOZIONE

Ottimo non solo alla fine di un piatto importante, ma in ciascun brindisi augurale. Temperatura di servizio 6° - 8°C.

*Gocce
di Perle*

Costaruel 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@costaruel.it - www.costaruel.wine