



**VINODIVINO**

**SCHEDA TECNICA**

**PROSECCO CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG BRUT**

**Denominazione:** Conegliano Valdobbiadene DOCG

**Terreno:** argilloso, calcareo, subalcalino

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio sulla feccia nobile

**Presatura di spuma:** rifermentazione in autoclave, a temperatura controllata, per almeno 90 giorni su fermenti selezionati

**Imbottigliamento:** isobarico, previa filtrazione sterile

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

**Profumo:** fruttato, con spiccati sentori di mela e frutta bianca

**Sapore:** cremoso in bocca, con retrogusto piacevolmente fruttato

**Gradazione:** 11,50 %

**Amabilità:** 9,9 g/l

**Acidità:** 7,2g/l

**Formato:** 0,75lt

**Confezione:** cartoni da 6 bottiglie stese

**Abbinamenti gastronomici:** vino elegante con un finale lungo, di struttura e buona acidità - ottimo come aperitivo, con i primi piatti e con i secondi di carne bianca o pesce