

# VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE **DOCG** - BRUT "SETTEGRAMMI"



## SCHEDA TECNICA

**Zona di produzione:** Valdobbiadene

**Terreno:** Calcareo, subcalcalino.

**Uvaggio:** Glera (conosciuto come Prosecco) 100

**Vendemmia:** Manuale, con cernita delle uve.

**Vinificazione:** Pressatura soffice, delle uve con presse a membrana, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18°) con lieviti selezionati.

**Affinamento:** osta sui lieviti (feccia nobile) in serbatoio inox per circa tre mesi.

**Presatura di spuma:** metodo italiano con temperatura di rifermentazione controllata (14°-15°) eseguita con lieviti selezionati. Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°) e microfiltrazione dei lieviti prima dell'imbottigliamento isobarico. Durata del ciclo circa 60 gg. Stabilizzazione tartarica a bassa temperatura.

**Imbottigliamento:** isobarico, previa filtrazione sterile

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine.

**Profumo:** molto intenso e fine, predominano i profumi di mela golden, pera kaiser, fiore di mandorlo, dragoncello e note minerali.

**Sapore:** Secco, intenso e persistente. Di grande corrispondenza con il profumo, spicca particolarmente il sapore di mela

## DATI ANALITICI

Gradazione 11% vol.

Zuccheri residui 10 g/l

PH 3,15

Acidità 6 g/l.

Pressione 5,8 atm

## ABBINAMENTI

ottimo aperitivo e per qualsiasi momento conviviale. Si accompagna bene a formaggi teneri di malga, primi piatti in genere, ottimo con l'orata al forno e pesce cotto al vapore.

## AWARDS



Decanter-silver Decanter – World Wine Awards 2016  
Medaglia d'argento



Catavium-silver Catavinum World Wine and Spirits  
Competition – Spain – 2016  
Medaglia d'argento



Degustazione editoriale Merum - marzo 2017  
Riconoscimento



0,75l x1 x2 x3 x6

## DOWNLOAD OUR APP

