ACQUISTATO IL .....

# Prosecco Superiore Brut Conegliano Valdobbiadene DOCG NV

## Una bollicina SUPER-iore, in tutti i sensi




Un vino che si fa apprezzare non solo per tutte le sue note più tipiche, ma anche per gli elementi che lo caratterizzano tra cui spicca una bollicina finissima e rinfrescante. L'altissimo livello qualitativo raggiunto è da ricercare nell'origine delle uve, nel territorio storico di Conegliano e Valdobbiadene, così come nella cura del vino usata dall'Azienda Le Manzane è specializzata nella produzione di Prosecco.

Conegliano Valdobbiadene ottiene la docg (denominazione di origine controllata e garantita) nel 2009, riconoscendo la vocazione storica e qualitativa che da sempre distingue i vini di questa splendida zona collinare. Prodotta solamente in Veneto, la docg Conegliano Valdobbiadene rappresenta il cuore dell'area del prosecco in senso lato, distinguendosi così dalla doc, prodotta invece nelle aree più pianeggianti tra Veneto e Friuli. Il territorio docg comprende 15 comuni della provincia di Treviso e regala vini più profumati, più "gustosi". E questo vino in particolare è anche Superiore, quindi prodotto con uve di qualità super-iore! Ed è per mantenere inalterati i sentori fruttati dei propri vini che l'azienda Le Manzane ha da poco costruito una nuova e moderna cantina sotterranea a zero impatto ambientale dove i vini vengono conservati a temperatura naturale.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Medio impasto, tendente argilloso |
| **Esposizione** | Est, sud-est, 150/300m s.l.m. |
| **Allevamento** | Sylvoz |
| **Densità imp.** | 2.700/3.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Glera 100% |
| **Gradazione** | 11,5% vol. |
| **Temp. Servizio** | 7-9° |
| **Quando Berlo** | Entro fine 2016 |
| **Abbinamento** | Aperitivo, primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice dell?uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°c) e avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-18°c. Sosta sui lieviti per 3 mesi circa. La presa di spuma avviene in autoclave, con rifermentazione per 50 giorni. Vi è poi un?ulteriore sosta sui lieviti e presa di spuma. Affina in bottiglia per 30 giorni, prima di essere commercializzato |
| **Sensazioni** | Molto piacevole, rinfrescante, con corpo discreto e un colore paglierino brillante ravvivato dal perlage. In bocca le bollicine sono molto fini |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821