



Prosecco Brut Conegliano Valdobbiadene U.S.G.P.R.A.D. Spumante

CARATTERISTICHE TECNICHE

-Zona di produzione	Conegliano Valdobbiadene
-Vitigno	Prosecco
-Giacitura	Collina, altitudine 135 m
-Sistema di allevamento	Sylvoz, Guyot
-Resa - Vendemmia	85 q/Ha -Anticipata. manuale
-Vinificazione	Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
-Presca di spuma	Metodo Charmat in autoclave a bassa temperatura. Tempo di fermentazione 60-80 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-La spuma	Lieve e sottile, il perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante.
-Il profumo	Maturo ma fresco e fruttato ricorda la mela acerba, il pompelmo, la banana, la nota floreale dominante è del fiore d'acacia.
-Il sapore	Elegante, secco ma armonico, privo di spigolosità.
ABBINAMENTI:	Splendido per prestigiosi buffets freddi e piatti a base di pesce.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET:

-Gradi/Alcohol	11,50	± 0,8
-Pressione/Pressure	5,50 bar	± 0,5
-Acidità/ Acidity	6,30 g/l	± 0,5 g/l
-Residuo zuccherino/Residual sugar	10-12 g/l	± 0,5 g/l
Temperatura di servizio/Serving temperature:	6-8 °C.	

TECHNICAL FEATURES

-Production area	Conegliano Valdobbiadene
-Varietal	Prosecco
-Position	Hills, altitude 135 m
-Training system-Production	Sylvoz – 8500 kg/Ha
-Vintage	Early, by hand
-Vinification	Selection in the field of the best grapes, vinification off skins with soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature.
-Secondary fermentation	Charmat method in pressure tank with yeasts selected in the production area and at low temperature.
-Fermentation period	60-80 days.

ORGANOLEPTIC FEATURES

-Foam	Fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the refined elegance of this sparkling wine.
- Perfume	Mature, fresh and fruity recalling green apple, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower.
-Taste	Elegant, dry but without any sharpness. Superb with prestigious cold buffets and fish.

FOOD MATCHES



Cod. SP012

Fattoria Conca d'Oro

Via Dei Colli, 55 - 31015 Conegliano - TV - ITALY
tel. +39.0438.450477 - fax: +39.0438.655898
info@fattoriaconcadoro.com www.fattoriaconcadoro.com