



Prosecco Collina Frizzante "spago" "raso"

CARATTERISTICHE TECNICHE

-Zona di produzione	Conegliano Valdobbiadene
-Vitigno	Prosecco
-Giacitura	Collina, altitudine 120 m
-Sistema di allevamento	Sylvoz
-Resa - Vendemmia	80 q/Ha - A maturazione manuale
-Vinificazione	Selezione in campo delle uve migliori, la vinificazione è in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.
-Presenza di spuma	In autoclave con lieviti selezionati nella zona di produzione a bassa temperatura, Tempo di fermentazione 25-35 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-Perlage	Persistente e raffinato
-Il profumo	Persistente, delicato, molto fruttato e fresco che rispecchia perfettamente le caratteristiche del prosecco originale.
-Il sapore	Invitante e piacevole, armonico, sapido.
ABBINAMENTI:	Si accompagna facilmente ad ogni tipo di antipasto, con carni bianche, piatti di pesce, per ogni momento della giornata.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET:

-Gradi/Alcohol	11,00	± 0,8
-Pressione/Pressure	2,50 bar	
-Acidità/ Acidity	6,20 g/l	± 0,3 g/l
-Residuo zuccherino/Residual sugar	9-12 g/l	± 0,5 g/l
Temperatura di servizio/Serving temperature:	8-10 °C.	

TECHNICAL FEATURES

-Production area	Conegliano Valdobbiadene
-Varietal	Prosecco
-Position	Hills, altitude 120 m
-Training system-Production	Sylvoz - 9500 kg/Ha
-Vintage	When ripe, by hand
-Vinification	Selection of best grapes in the field, vinification off skins with soft pressing of grapes and fermentation at controlled temperature.
-Secondary fermentation	In pressure tanks with yeasts selected in the production area at low temperature.
-Fermentation period	25-35 days.

ORGANOLEPTIC FEATURES

-Perlage	Persistent and refined.
-Perfume	Persistent, delicate, very fruity and fresh that reflects perfectly the features of the original Prosecco.
-Taste	Inviting and pleasant, well balanced, flavoursome.
FOOD MATCHES	Easily matched with any kind of starters, with white meat, fish and enjoyable at any time of the day.

Tappo "spago"



Tappo "raso"



Cod. FP022

Cod. FP021

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