



Prosecco Cuvè Nobile Spumante v.s.a.q. Brut

La spuma lieve e sottile ed il perlage persistente, contraddistinguono la raffinata eleganza di questo spumante. Il profumo è maturo, fresco e fruttato; ricorda la mela acerba, il pompelmo e la banana. La nota floreale dominante è del fiore d'acacia. Il sapore è secco e molto elegante. Gusto unico.

Fine and gentle foam, persistent perlage are the distinctive features of the refined elegance of this sparkling wine. The perfume is mellow, fresh and and fruity; it recalls the unripe apple, grapefruit and banana. Dominating flowery notes of acacia flower.

The flavour is dry and very elegant. Unique taste.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Zona di produzione/Production area
- Vitigno/ Varietal
- Giacitura/Position
- Sistema di allevamento/Training system
- Resa -Vendemmia/Production -Vintage
- Vinificazione/Vinification.
- Presenza di spuma/Fermentation period

ABBINAMENTI/FOOD MATCHES:

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	18-20 g/l	± 0,5

Temperatura di servizio/Serving temperature: 6-8 °C.

TECHNICAL FEATURES :

- Marca Trevigiana
- Prosecco
- Collina/Hills
- Sylvoz, Guyot
- 150 q/Ha -Tardiva, manuale/15000 Kg/Ha -Late harvest, by hand
- Vinificazione in bianco/White vinification of grapes
- Metodo Charmat. Tempo di fermentazione 50-70 giorni.
- Charmat method. 50-70 days.
- Frutti di mare, antipasti di pesce, a tutto pasto.
- Sea-food, fish starters and during the whole meal.



Cod. SP022

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