



Prosecco Cuvèe Oro Spumante u.s.a.g. Extra Dry

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 elegante ed armonico è privo di spigolosità.

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.

Elegant but well-balanced flavour, without any sharpness.

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/ <i>Alcohol</i>	11,50	± 0,8
-Pressione/ <i>Pressure</i>	5,50 bar	± 0,5
-Acidità/ <i>Acidity</i>	6,30 g/l	± 0,5 g/l
-Residuo zuccherino/ <i>Residual sugar</i>	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.
Splendido per prestigiosi buffets freddi e per ogni occasione.
Superb with prestigious cold buffets and on all occasions.



Cod. SP024



Cod. SP021

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