



Prosecco Dry Conegliano Valdobbiadene Gardjzz v.s.g.p.r.d. Spumante

CARATTERISTICHE TECNICHE

-Zona di produzione	Conegliano Valdobbiadene
-Vitigno	Prosecco
-Giacitura	Collina, altitudine 135 m
-Sistema di allevamento	Sylvoz, Guyot
-Resa -Vendemmia	80 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 50-70 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

-La spuma	Lieve e sottile, il perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante.
-Il profumo	Fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è del fiore d'acacia.
-Il sapore	Elegante, leggermente amabile, vellutato, raffinato e persistente.
ABBINAMENTI:	E' il classico spumante per la festa, lo si abbina alla pasticceria secca.

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET:

-Gradi/Alcohol	11,50	± 0,8
-Pressione/Pressure	5,50 bar	± 0,5
-Acidità/ Acidity	6,50 g/l	± 0,5 g/l
-Residuo zuccherino/Residual sugar	26-28 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 – 8000 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	50-70 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, a bit sweet, refined and persistent.
FOOD MATCHES	It is the typical sparkling wine for parties, it is combined to dry pastries.



Cod. SP013

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