



Rugiada Prosecco Chardonnay

Spumante

Indicazione geografica tipica

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*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC FEATURES:

- Perlage
- Il profumo/*Perfume*

- Il sapore/*Taste*

ABBINAMENTI/FOOD MATCHES:

SCHEDA TECNICA/DATA SHEET:

- Gradi/*Alcohol*
- Pressione/*Pressure*
- Acidità/*Acidity*
- Residuo zuccherino/*Residual sugar*

Temperatura di servizio/*Serving temperature:* 8-10 °C.

TECHNICAL FEATURES :

Marca Trevigiana
50% Prosecco 50% Chardonnay
Collina/*Hills*
Sylvoz
150 q/Ha Manuale/15000 Kg/Ha By hand
Vinificazione in bianco/*White vinification of grapes*
In autoclave. Tempo di fermentazione 25-35 giorni.
In tanks. 25-35 days

Persistente e raffinato/*Persistent and refined*

Aromatico ricorda la frutta matura.
Flavoured, reminds the ripe fruit.

Ben strutturato ma sempre fresco e molto piacevole.
Well structured but always fresh and pleasant.

Indicato in ogni occasione della giornata.
For every occasion of the day.

SPUMANTE

11,50	± 0,8
5,00 bar	
6,50 g/l	± 0,3 g/l
18 g/l	



Cod. SP025

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