

Conegliano Valdobbiadene D.o.c.g. Prosecco Superiore Brut

Classificazione: Prosecco
Uve: 100% Glera
Vendemmia: Raccolta manuale in piccole cassette

Note di degustazione:

Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli
Profumo: Ricco di sentori d'agrumi, note vegetali e una leggera nota di crosta di pane

Gusto: Secco e deciso, la giusta acidità garantisce una buona pulizia del palato

Abbinamenti gastronomici: Perfetto con antipasti e piatti a base di pesce, accompagna con leggerezza tutto il pasto

Temperatura di servizio: 6-8 °C
Gradazione alcolica: 11,5% vol.
Acidità: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 7 gr/l

Caratteristiche del territorio di produzione e dati agronomici:

Ubicazione: colline di Colfosco di Susegana (TV)
Altimetria: 100 slm
Esposizione: sud
Tipologia di suolo: medio impasto tendente all'argilloso
Densità d'impianto: 2800 piante/ettaro

Vinificazione ed affinamento:

Resa per ettaro: 135 q.li
Epoca di vendemmia: 1-10 settembre
Pigiatura: diraspatura con pigiatura soffice
Contenitori per la fermentazione: vasche in acciaio inox da 40 hl e 25 hl termocondizionate

Durata della fermentazione: 6-8 giorni
Contenitori d'affinamento: autoclave in acciaio
Durata dell'affinamento: minimo 120 giorni sulla feccia nobile
Presa di spuma: metodo Charmat

CEOTTO



Società Agricola Ceotto s.s.
Via S. Luca, 11 - 31058 Colfosco di Susegana TV - Italia
Tel/Fax: +39 0438 780112
E-mail: info@ceottovini.it - www.ceottovini.it

