

Conegliano Valdobbiadene D.o.c.g. Prosecco Superiore Spumante Extra Dry Millesimato

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

Note di degustazione:

Colore:	giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente
Profumo:	delicato, fruttato leggermente aromatico
Gusto:	sapore fresco ed elegante
Abbinamenti gastronomici:	ottimo da aperitivo, accompagna gradevolmente anche il fine pasto
Temperatura di servizio:	6-8 °C
Gradazione alcolica:	11,5% vol.
Acidità:	5,5 gr/l
Residuo zuccherino:	13 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:	130 q.li
Epoca di vendemmia:	5-30 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