

Scheda tecnica

Le Fade

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1-3 mesi
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat

Perlage	Fine e persistente
Spuma	Ricca e fitta
Profumo	Intenso e fruttato con richiami alla mela golden e ai fiori bianchi di acacia
Gusto	Fresco, morbido e fruttato. Si ritrova una piena corrispondenza con i profumi. Rivela un grande equilibrio, profondità, pienezza ed eleganza

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	14 gr/lt
Pressione	5,20 atm



Abbinamenti: Crostacei e frutti di mare, risotto con erbe di campo primaverili, sushi ed ogni tipo di cucina etnica e tradizionale.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.