

# Scheda tecnica

## Fondoperduto

### Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Brut
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	85% Glera, 8% Verdiso, 5% Bianchetta, 2% Perera
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
Presenza di spuma	30-40 giorni
Affinamento	1 anno in autoclave
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat lungo

Perlage	Fine e continuo
Spuma	Soffice
Profumo	Note fruttate, agrumate e floreali
Gusto	Asciutto, caratterizzato da una spiccata delicatezza ed equilibrio

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



**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, accompagna eccellentemente crudità, primi piatti di mare e di terra.

**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.