

# Scheda tecnica

**Luca Ricci**

**Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut**

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

<b>Perlage</b>	Fine e continuo
<b>Spuma</b>	Soffice
<b>Profumo</b>	Note agrumate che riportano al cedro e a fiori bianchi primaverili
<b>Gusto</b>	Asciutto e schietto, in coerenza con la tipologia Brut, rivela una non comune versatilità che ne mette in evidenza la delicatezza e l'equilibrio

<b>Gradazione alcolica</b>	11%
<b>Residuo zuccherino</b>	9 gr/lt
<b>Pressione</b>	5 atm

**Abbinamenti:** Aperitivo ideale, adatto ad esaltare gli antipasti e i piatti della cucina di mare, salumi di pregio e formaggi di spiccata personalità.

**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. - 1,5 lt.



Le Comité de dégustation  
*Gilbert & Gaillard*

