



PROSECCO SUPERIORE

Millesimato

— DRY —

*Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene
Spumante Millesimato Dry*

Una versione che esalta la nota fruttata e floreale del Prosecco, prodotta unicamente dalle uve Glera che raccogliamo nel vigneto di nostra proprietà a 250 msl su un terreno argilloso, con presenza di marna e calcare, esposto a Est-Ovest e Nord-Sud.

L'acidità malica e la freschezza conferite dalla vigna che cresce in altitudine danno vita a un Prosecco dalle note gustative sapientemente bilanciate per ottenere un vino pieno, morbido, di grande armonia e finezza.

A version that enhances the fruity and floral tastes of Prosecco, produced only from Glera grapes that we collect in the vineyards of our property. It is 250 meters above sea level on a clay soil, with the presence of marl and limestone, facing East-West and North-South. The vineyard, at this altitude, gives a flavor of malic acid and freshness, which gives rise to a Prosecco that, has soft full-bodied notes.



Millesimato

COLORE Giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO Molto delicato e fruttato con sentori di mela

SAPORE Morbido, vellutato con amabilità ben equilibrata

ZONA DI PRODUZIONE Vigneto di proprietà, Refrontolo

UVAGGIO 100% Glera proveniente da un'unica annata

ESPOSIZIONE Est-Ovest e Nord-Sud

ALTIMETRIA DEL VIGNETO 250 metri slm

NATURA DEL SUOLO Argilla, marna, calcare

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Sylvoz e doppio capovolto

EPOCA DI RACCOLTA Metà settembre

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco con parziale crio macerazione delle uve. Una piccola percentuale del mosto viene raffreddato ed utilizzato per la spumantizzazione. Spumantizzazione con fermentazione lenta per garantire maggiori profumi e migliore finezza del perlage.

GRADAZIONE ALCOLICA 11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo fuori pasto e sui dessert quali pasticceria secca e mousse di fragole

DENSITÀ DI IMPIANTO 3300-4000 ceppi ettaro

RESA PER ETTARO 130 q.li/ha

ZUCCHERI RESIDUI 23-25 g/L

ACIDITÀ TOTALE 6,0-6,5 g/L

PH 3,20-3,30

SHELF LIFE 1,5 anni

COLOR Straw yellow with greenish reflections

BOUQUET Very delicate and fruity with hints of apple

AROMA Well-balanced softness combined with a velvety sweetness

PRODUCTION AREA Refrontolo (TV)

GRAPES 100% Glera from a single vintage

SUNLIGHT East-West and North-South exposure

VINEYARD ALTITUDE 250 meters above sea level

SOIL TYPE Clay, marl, limestone

VINEYARD TYPE Sylvoz system and double arched vines

HARVEST PERIOD Mid-September

VINIFICATION White wine vinification with partial cold maceration of the grapes. A small percentage of the wort is cooled and then used in slow fermentation to ensure a more delicate aroma and beading.

ALCOHOL CONTENT 11% vol.

SERVING TEMPERATURE 8-10° C

FOOD PAIRING Excellent as aperitif, easy to drink with light dishes, great with cocktails

PLANTING DENSITY 3300-4000 vines per hectare

YIELD 130 q.li/ha

RESIDUAL SUGAR 23-25 g/L

TOTAL ACIDITY 6.0 to 6.50 g/L

PH 3.20 to 3.30

SHELF LIFE 1.5 years