

VALDOBBIADENE D.O.C.G. MILLESIMATO

CL. 75

IL PROSECCO MILLESIMATO

Ottenuto dalla selezione delle migliori uve dell'annata: vino dal profumo inebriante e da una sapidità indimenticabile. La zona di produzione si estende nella fascia collinare, dalla pianura fino alle prealpi, protetta dalle dolomiti e con influssi benefici dell'adriatico. La vite è coltivata solo nella parte più soleggiata dei colli, a volte su forti pendenze, dove la meccanizzazione del lavoro è difficile. È grazie all'amore dei viticoltori per la propria terra che si è potuto conservare il paesaggio nei secoli.

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. DRY RIVE DI S. STEFANO - MILLESIMATO

VIGNETO

Zona di produzione: Regione Veneto, provincia di Treviso

Comune: Valdobbiadene - località S. Stefano

Vigneto tipo: bianco

Varietà: Glera

Densità di impianto: 2.700 ceppi ettaro

Resa ettaro: 12.500 kg/ha

Resa per pianta: 4.600 kg/ceppo

Superficie: 2 ha

Sistema di allevamento: Cappuccina

Epoca di vendemmia: fine Settembre, inizio Ottobre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Recipiente di fermentazione: in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Lieviti: selezionati

Durata di fermentazione: 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: metodo Charmat

Maturazione: breve in acciaio e successivi 50 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

DATI TECNICI

Grado alcolico: 11,5 % vol.

Grado zuccherino: 24 grammi per litro

Acidità totale: 5,7 grammi per litro

Ph: 3,20

DEGUSTAZIONE:

Colore: giallo paglierino scarico, con schiuma fine, gioiosa e persistente

Profumo: spazia dal fruttato (golden, pera, pesca) al floreale (glicine, fiore d'acacia)

Sapore: morbido e aromatico, dalla struttura rotonda

Massima espressione: entro i 18 mesi dalla vendemmia

Servizio: 7/8°C come aperitivo o fine pasto, adatto a pasticceria secca

Bicchieri consigliato: calice

VIGNA SANCÒL S.R.L.

Piazza Ugo Angelo Canello, 4/A - 31049 Guia di Valdobbiadene (TV) - Tel. + 39 0423 900658 - Fax + 39 0423 904873 - info@vignasancol.it - www.vignasancol.it

