

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

Brut

Dalle ripide colline ricamate di vigneti del Conegliano Valdobbiadene, singolare opera dell'uomo e di madre natura, nasce questo nobile Prosecco nella sua versione Brut.

CLASSIFICAZIONE

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

VARIETÀ

Glera

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate delicatamente. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati a una temperatura controllata di 15°C. La presa di spuma si effettua con Metodo Charmat a basse temperature.

ALCOL

11% vol.

COLORE

Giallo paglierino cristallino.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Netti sentori di mela verde e pera in un mix delicato con glicine e fiori bianchi.

SAPORE

In bocca risulta deciso ma allo stesso tempo morbido e di buona freschezza.

ABBINAMENTI

Con il suo sapore secco e pieno è l'ideale accompagnamento delle cene raffinate. Predilige il pesce, soprattutto crudo, come i dolci gamberi rossi e le ostriche; ama il sushi, il caviale e le vongole. È ottimo con i formaggi a pasta dura e il lardo di Pata Negra.

SERVIZIO

Servire fresco a 6-8°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 9,50 kg a cassa. Dimensioni 29,1 x 19,6 x 31,8 cm.

LA MARCA

Ce noble Prosecco dans sa version Brut est issu des coteaux abrupts brodés de vignobles du Conegliano Valdobbiadene, une œuvre singulière de l'homme et de Mère Nature.

APPELLATION

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

VARIÉTÉ

Glera

VINIFICATION

Les raisins, cueillis à la main, sont délicatement foulés. La fermentation est réalisée avec des levures sélectionnées à une température contrôlée de 15 °C. La prise de mousse a lieu selon la méthode Charmat à basse température.

ALCOOL

11% vol.

ROBE

Jaune paille cristallin.

PERLAGE

Fin et persistant.

BOUQUET

Nettes senteurs de pomme verte et de poire dans un mélange délicat de glycine et de fleurs blanches.

SAVEUR

En bouche, il est ferme mais en même temps doux et de bonne fraîcheur.

COMBINAISONS

Avec sa saveur sèche et pleine, il est l'accompagnement idéal des dîners raffinés. Il a une prédilection pour le poisson, surtout cru, comme les douces crevettes rouges et les huîtres ; il aime les sushis, le caviar et les palourdes. Il est excellent avec des fromages à pâte dure et le lard de Pata Negra.

SERVICE

Servir frais à 6-8 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

FORMATS

75 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl ; poids de 10,5 kg par caisse. Dimensions 29,9 x 20,1 x 32,3 cm.

