

“CORDERIE”

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. VINO SPUMANTE EXTRA DRY



✓ ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.

Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3000/4000 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età.

Produzione media di 3/4 kg. per ceppo pari a 120/130 q.li per ettaro.

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla “feccia nobile” per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di affinamento sui lieviti per qualche giorno. Si procede poi all’imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 13.50 - 14.50

Acidità totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 6° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante “Corderie” Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Astoria

Astoria - 105 [lt.0,75], 106 [lt.1,50],
111 [lt.3,00]

