



“ANNIVERSARIO”
CONEGLIANO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.

Vino Spumante Dry

• ZONA DI PRODUZIONE

In tenuta Astoria su terreni collinari a circa 150 m. s.l.m.. Vigneti orientato a est-ovest con circa 4000 ceppi per ettaro; viti con 12 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

Per questa Cuvée vengono selezionati solo i grappoli migliori raccolti manualmente in ceste a settembre, in leggera sovrasmaturazione; fanno seguito la diraspatura e la macerazione dell'uva a 8/10° C per qualche ora (criomacerazione) direttamente in pressa in ambiente iper-riduttivo. Si procede quindi alla pressatura soffice ed alla decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo, privato della feccia più grossolana, viene mantenuto con residuo zuccherino e lasciato sui lieviti per 4/6 settimane; dopo averlo reso limpido viene travasato in autoclave dove avviene la presa di spuma a 16°C che dura circa 20/25 giorni a cui fa seguito un ulteriore affinamento sui lieviti di qualche giorno. L'imbottigliamento e il riposo in bottiglia per almeno 1-2 mesi ne concludono il ciclo.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: fine, elegante e persistente.

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Odore: intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale.

Sapore: amabile, pieno, sapido, armonico.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 – 11.50

Zuccheri, g/l 21.00 – 22.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 – 6° C e stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Anniversario” Conegliano Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry - Astoria

