LE MANZANE®

20.10 MILLESIMATO EXTRA DRY

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry

PROFILO:

FLOREALE	●●●●○
FRUTTATO	●●●●○
MINERALITÀ	●●●○○
MORBIDEZZA	●●●●●
SPUMA	●●●●●

FLUTE

6-8 °C	80/90 MILA	11,5%	16-18	6
TEMPERATURA DI SERVIZIO	PRODUZIONE ANNUALE	GRADAZIONE ALCOLICA	ZUCCHERI RESIDUI (G/L)	ACIDITÀ TOTALE (G/L)

VARIETÀ DELLE UVE

Glera atto a dare Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg min 85% + Chardonnay/Pinot Bianco max 15%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline moreniche tra Conegliano e Valdobbiadene

VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti si trovano ad un'altitudine variabile tra i 200 e i 250 metri s.l.m., esposizione sud-est, coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso, in tali vigneti la produzione è stata gradualmente ridotta negli ultimi anni per avere un prodotto più importante

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Solo mosto di sgrondo gravitazionale, decantazione statica a freddo dello stesso (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica a temperatura media di 16/17°C. Successiva sosta sui lieviti per 2 mesi circa con un unico travaso. Presa di spuma in autoclavi con una rifermentazione di circa 50 giorni a temperatura di 13°C. Ulteriore sosta sui lieviti di 3 mesi con sollevamento periodico degli stessi. Successivo affinamento in bottiglia di 30 giorni prima dell'immissione nel mercato. Acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore paglierino scarico ravvivato dal perlate fine e persistente, profumo delicato fruttato con sfumature floreali, sapore asciutto, sapido, minerale. Retrogusto piacevole e persistente.? Da aperitivo per eccellenza, si abbina anche con i primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare. Servire a 6-8°C.

Via Maset, 47/B - 31020
S. Pietro di Feletto (TV)

Tel. +39.0438.486606
Fax +39.0438.787881

lemanzane.com