

Valdobbiadene Prosecco Superiore

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG

Terre Boscaratto

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG di Terre Boscaratto è uno spumante Extra Dry di elevata vitalità ed eleganza, caratterizzato da profumi fruttati e floreali. La raccolta effettuata interamente a mano delle uve glera avviene utilizzando piccole casse che vengono portate più rapidamente possibile in pigiatura. Ogni annata ha una particolare curva di maturazione, perciò è fondamentale scegliere il momento in cui acidità e zuccheri sono in perfetto equilibrio. In bocca il sapore risulta armonioso e bilanciato, richiamando i caratteri primari dell'uva da cui ne deriva.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
Denominazione	DOCG
Classificazione	Superiore
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Veneto
Localizzazione	Susegana
Vitigno	Glera 100%
Specificazione	Extra Dry
Gradazione	11.50 % vol.
Zuccheri	16 g/l
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con fine perlage
Gusto	Armonioso ed equilibrato con ottima persistenza e una bollicina molto aggraziata. L'acidità è ben compensata dal residuo zuccherino tipico della versione extra dry
Profumo	Sentori che richiamano i caratteri primari dell'acini d'uva glera da cui poi si trasforma. In evidenza il profumo di mela golden e uva spina, seguito poi dal glicine, dalla pesca e dalle sensazioni agrumate.
Abbinamenti	Primi con pesce, antipasti di pesce, antipasti di crostacei, antipasti di molluschi, zuppe di pesce
Temperatura di servizio	6°-8°

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	90 m
Tipologia terreno	Franco argilloso
Allevamento	Sylvoz

Densità impianto 2900-3000 ceppi/ha

Resa per ettaro 130 ql.

Tipo raccolta Manuale

Metodi di difesa Si seguono le direttive del protocollo viticolo
Conegliano -Valdobbiadene

Vinificazione Dalla raccolta manuale alla pigiatura non passano più di 45 minuti. Pressatura soffice e decantazione statica del mosto. Vinificazione della base a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini durante il periodo invernale. Presa di spuma secondo il metodo italiano con processo che dura 40 giorni.

Maturazione 2-3 mesi in bottiglia