



Valdobbiadene DOCG

(Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

"Colsentà" - Dry



Spumante di colore giallo paglierino scarico e perlage fine e persistente. Esprime vari sentori floreali e fruttati, dal glicine fino alla mela golden.

Amabile e vellutato al gusto si abbina perfettamente a fine pasto soprattutto con dolci, anche cremosi.

DATI TECNICI:

Alcol 11% v/v; zuccheri 22,00 g/l; pressione 5 bar a 20 °C.

TEMPERATURA SERVIZIO:

6-8 °C avendo cura di stappare con delicatezza.

UVE:

100% Glera selezionate

ZONA DI PRODUZIONE:

Ripidi vigneti di Combai.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:

Classici vigneti disetanei della zona del prosecco, sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Il sistema di allevamento è il caratteristico doppio capovolto.

TERRENO:

Morbido, ben strutturato, argilloso con presenza di scheletro, ben dotato di sostanza organica con pH neutro-alcalino.

VENDEMMIA:

Settembre

VINIFICAZIONE:

Classica vinificazione in bianco con tecnica riduttiva, fermentazione sul mosto pulito a temperatura controllata e con lieviti selezionati.

La presa di spuma avviene in autoclave a bassa temperatura 12- 14° C. seguendo la metodologia dello Charmat corto.