CENETAE

SCHEDA TECNICA

# *MASO DI RONCHE*
# Brut Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.)

**Vitigni:** Glera

**Regione di produzione:** Veneto

**Zona di provenienza delle uve:** Frazione Collalto - Comune di Susegana (TV)

**Altitudine del vigneto:** 200 metri s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz

**Densità d'impianto:** 2.500 piante per ettaro

**Resa:** Massimo 135 q.li per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre – 5 ottobre

**Vinificazione:** Conegliano Valdobbiadene Brut prodotto per spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat).

**Caratteri organolettici:** Spuma evanescente, perlage fine e persistente, colore giallo paglierino, profumo di grande intensità ed equilibrio fresco e fruttato con note floreali come fiori di acacia. Sapore intenso e fresco.

**Dati analitici medi:** Alcol 11,5% Vol. – Zuccheri 8 g/l - Acidità totale 5,50 g/l – Pressione 4,80 / 5 bar

**Accostamenti gastronomici:** Ottimo vino a tutto pasto. Si accompagna a pesce al forno, crostacei e primi piatti delicati.

**Temperatura di servizio:** 6 - 8 °C – Ideale servire con secchiello e ghiaccio

**Conservazione:** In luogo fresco e buio.

rev. 04/2019