



CENETAE

SCHEDA TECNICA

MASO DI RONCHE

Maso di Ronche Dry

**Conegliano-Valdobbiadene Prosecco
Superiore**

Denominazione: Maso di Ronche Dry

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: 2500 piante per ettaro

Resa: Massimo 135 q.li per ettaro

Epoca di Vendemmia: 20 settembre – 5 ottobre

Vinificazione: Conegliano Valdobbiadene Dry Millesimato
prodotto per spumantizzazione in autoclave (metodo Charmat).

Caratteri organolettici: Perlage fine e persistente, colore giallo
paglierino, fragranti note floreali e fruttate che ricordano i fiori
di acacia e la pesca. Sapore ricco ed intenso, morbido e fresco.

Dati analitici medi: Alcol 11,5% Vol. – Zuccheri 19-21 g/l

Acidità totale: 6 g/l – Pressione 4,80 / 5 bar

Accostamenti gastronomici: Eccellente come aperitivo, può
essere accostato a dei dessert a base di pasticceria secca
o alla frutta come la pesca ed il melone.

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

Conservazione: In luogo fresco e buio.

