



CENETAE

SCHEDA TECNICA

MASO DI RONCHE

Maso di Ronche Extra 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 Bagnolo - Comune di San Pietro di Feletto (TV)

Altitudine del vigneto: 100 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità d'impianto: 3.300 piante per ettaro

Resa: Massimo 135 q.li per ettaro

Epoca di vendemmia: 20 settembre – 5 ottobre

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

Caratteri organolettici: Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico, profumo fresco e fruttato con sentori di mela acerba e pesca. Sapore intenso, armonioso e fresco.

Dati analitici medi: Alcol 11,5% Vol. – Zuccheri 14 g/l

Acidità totale 5,50 g/l – Pressione 4,80 / 5 bar

Accostamenti gastronomici: Ottimo anche da solo, può essere accostato a piatti di pesce crudo, a un risotto gamberetti e zucchine ma anche accompagnare pane e soppressa.

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

Conservazione: In luogo fresco e buio.

