



CENETA E



Maso di Ronche CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. *Brut*

Vitigni	100% Glera
Regione di produzione	Veneto
Zona di provenienza delle uve	Frazione di Bagnolo 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	Dal 10 al 30 di settembre
Vinificazione	Le uve raccolte vengono sottoposte a pressatura soffice e sfeccatura. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata tra i 15 - 18° centigradi. La presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente dura circa 4 mesi avviene in autoclave alla temperatura di 13 -14°C. Affina per circa 2 mesi in bottiglia.
Caratteri organolettici	Perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino. Profumo di grande inensità ed equilibrio ricco di sentori di fiori di acacia ed agrumi. Il sapore è intenso fresco e persistente.
Dati analitici medi	Alcol 11,5% Vol. Zuccheri tra 8 g/l
Accostamenti gastronomici	Ottimo con antipasti a base di pesce o come in uso nel suo territorio di produzione, anche a tutto pasto.
Temperatura di servizio	6 - 8°C - Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
Conservazione	In luogo fresco e buio.
Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti	Inquadra il QR CODE

