



CENETA E



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

<b>Vitigni</b>	100% Glera
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Zona di provenienza delle uve</b>	Frazione di Bagnolo San Pietro di Feletto (TV)
<b>Altitudine del vigneto</b>	100 metri s.l.m.
<b>Sistema di allevamento</b>	Sylvoz
<b>Densità d'impianto</b>	3.300 piante per ettaro
<b>Resa</b>	Massimo 135 q.li per ettaro
<b>Epoca di vendemmia</b>	Dal 10 al 30 di settembre
<b>Vinificazione</b>	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 circa 2 mesi in bottiglia.
<b>Caratteri organolettici</b>	Perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino. Profumo intenso fresco ed elegante con sentori fruttati e floreali. Sapore morbido e armonioso.
<b>Dati analitici medi</b>	Alcol 11,5% Vol. Zuccheri 14 g/l
<b>Accostamenti gastronomici</b>	Ottimo come aperitivo. Ideale su minestre di legumi su piatti di pesce crudo, formaggi freschi e carni bianche ma anche per accompagnare pane e soppresa.
<b>Temperatura di servizio</b>	6 - 8°C - Ideale servire con secchiello e ghiaccio.
<b>Conservazione</b>	In luogo fresco e buio.
<b>Ingredienti, valori nutrizionali e smaltimento rifiuti</b>	Inquadra il QR CODE

