



CENETA E



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

| | |
|---|---|
| Vitigni | 100% Glera |
| Regione di produzione | Veneto |
| Zona di provenienza delle uve | Frazione di Collalto 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 | Dal 10 al 30 di settembre. |
| Vinificazione | Le uve selezionate vengono raccolte e sottoposte a pressatura soffice e sfecciatura. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata tra i 15 - 18°C. 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. |
| Caratteri organolettici | Perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino brillante. Profumo delicato con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde. Sapore ricco ed intenso, morbido e fresco. |
| Dati analitici medi | Alcol 11,5% Vol. Zuccheri tra 19 - 21 g/l |
| Accostamenti gastronomici | Eccellente aperitivo. Può essere accostato alla pasticceria secca e alla frutta. Molto interessante come accompagnamento a cibi della cucina fusion. |
| 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  |