

Scheda tecnica

Cajvo

Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Nature

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Nature Sui Lieviti
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	Glera
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	In bottiglia, senza sboccatura
Affinamento	-
Metodo di spumantizzazione	Metodo tradizionale

Perlage	Fine e persistente
Spuma	Soffice
Profumo	Sentori di fiori di campo, mela , pera matura, agrumi gialli, pan brioche
Gusto	Deciso ed armonico, rivela note minerali, sapidità e non comune eleganza

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	Assente
Pressione	4 atm



Abbinamenti: Aperitivo ideale ad ogni stagione e ottimo a tutto pasto. Può accompagnare salumi e formaggi giovani e stagionati, carni cotte allo spiedo, paste fredde e pizza.

Conservazione: Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

Temperatura di servizio: Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

Formati disponibili: 0,75 lt.

