



LUCA RICCI

SOSTALUNGA - CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG - **EXTRA BRUT**

*Un calice versatile, ideale con crudi di pesce, crostacei, salumi e formaggi.
Armonioso anche con primi piatti leggeri di stagione.*

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut - Charmat lungo
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	85% Glera, 8% Verdiso, 5% Bianchetta, Perera 2%
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	130 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Decantazione statica e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	30 - 40 giorni
Affinamento	12 mesi in autoclave sui lieviti
Metodo di spumantizzazione	Metodo Charmat lungo
Gradazione alcolica	11,5%
Residuo zuccherino	1 gr/l
Pressione	5,5 atm
Gusto	Asciutto, caratterizzato da una spiccata delicatezza ed equilibrio
Perlage	Fine e continuo
Spuma	Soffice
Profumo	Note fruttate, agrumate, floreali e sentori che riportano alla frutta secca

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., 1,5 lt



INFO NUTRIZIONALI

