



Casa Terriera

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

BRUT



Denominazione: Conegliano Valdobbiadene DOCG

Terreno: argilloso, calcareo, sub alcalino.

Vendemmia: manuale.

Vinificazione: macerazione pellicolare, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciai.

Spumantizzazione: presa di spuma in autoclave, a temperatura controllata 12-13 °C con lieviti selezionati e stabilizzazione chimico fisica a bassa temperatura.

Imbottigliamento: isobarico con microfiltrazione.

Colore: paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Profumo: insieme di note fruttate, agrumate e floreali.

Sapore: equilibrato con retrogusto sapido e persistente.

Gradazione alcolica: 11% vol

Acidità: 5,5 g/l

Amabilità: 8-10 g/l

Formato: 0,75 lt

Confezione: cartoni da 6 bottiglie.

Abbinamenti gastronomici: si presta a tutto pasto, in particolare con antipasti di pesce, frutti di mare e piatti di pesce al forno.