



**SOMMARIVA®**  
C O N E G L I A N O

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY

Colore giallo paglierino brillante con sfumature più intense e sottile perlage. Profumi invitanti di frutta matura di pesca e ananas, albicocca e papaya che si infittiscono di dolci note di fiori di arancio e sambuco ed infondo il contrasto con punte graffianti di selce e paglia di fieno. Gusto equilibrio tra freschezza e dolcezza, rotondo, pieno, morbido e vellutato.



### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Glera
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	Santa Maria di Feletto
Altitudine:	200 mt s.l.m.
Tipo di suolo:	marnoso argilloso
Giacitura ed esposizione vigneti:	colline con esposizione Sud Est
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Età dei vigneti:	20 anni
Ceppi /ha:	2200/2500
Resa Q.li/ha:	135 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre

### DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	25 gr/l
Acidità totale:	6
Pressione:	5 atm
Alcol svolto:	11.5%

### DATI ENOLOGICI

Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura e sosta sulle fecce nobili
Tecnica di spumantizzazione:	Metodo Charmat
Presenza di spuma:	30 giorni

**Abbinamento:** piatti salati a base di frutti di mare e molluschi o più tradizionalmente con piccola pasticceria di pasta frolla o sfoglia e dolci lievitati. **Servire** 7-9°.

**Conservare** in luogo fresco ed asciutto. **Valori nutrizionali** 70/80 Kcal per 100 grammi.



[www.sommariva-vini.it](http://www.sommariva-vini.it) - [info@sommariva-vini.it](mailto:info@sommariva-vini.it)