



SOMMARIVA®
C O N E G L I A N O

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Colore giallo paglierino con riflessi vivaci e dal perlage morbido e persistente. Profumo agrumato di pompelmo e lime con freschi tocchi erbacei e minerali accompagnati dalla piacevole fragranza della crosta di pane. Sapore pieno ed equilibrato dell'energica cremosità dell'anidride carbonica. Armonico nei ritorni delle note minerali.



DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Glera
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	Santa Maria, Conegliano, Casotto
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:	9 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
Presa di spuma:	30 giorni

Abbinamento: piatti crudi e cotti di pesce e verdure, risotto ai funghi porcini, carni bianche o classici antipasti all'italiana. **Servire** 7-9°. **Conservare** in luogo fresco ed asciutto.

Valori nutrizionali 70/80 Kcal per 100 grammi.



www.sommariva-vini.it - info@sommariva-vini.it