



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 - info@sommariva-vini.it