



**SOMMARIVA**®  
C O N E G L I A N O

## PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Colore giallo paglierino pieno con fine perlage. Profumi di frutta matura di mela e pera, cenni agrumati di cedro e delicate note floreali di tiglio, biancospino e sambuco. Sapore amabile, piacevolmente equilibrato, con un corpo snello, morbido, asciutto e sapido quanto basta.



### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati:	Glera
Tipo di vendemmia:	a mano
Zona di produzione:	Felettano e colline circostanti
Altitudine:	200 mt s.l.m.
Tipo di suolo:	marnoso argilloso
Giacitura ed esposizione vigneti:	colline con esposizione Sud Ovest
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Età dei vigneti:	15 anni
Ceppi /ha:	2200/2500
Resa Q.li/ha:	180 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre

### DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	16 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 (35 giorni in autoclave)
Presa di spuma:	30 giorni

**Abbinamento:** piatti semplici e saporiti della tradizione come primi a base di legumi e verdure, formaggi non troppo stagionati, salumi freschi, carni bianche o pesce alla griglia.

**Servire 7-9°.** **Conservare** in luogo fresco ed asciutto.

**Valori nutrizionali** 70/80 Kcal per 100 grammi.

