



SOMMARIVA®
C O N E G L I A N O

“IL PERLINE” FRIZZANTE

Colore giallo paglierino chiaro dai riflessi verdolini. Note fruttate di mela, pera e uva si uniscono a quelle floreali più semplici di piccoli fiori di campo ed erba, sul finire sfumatura vinosa della giovane età. Gusto genuino, appagante tra freschezza e morbidezza ed armonizzato dalla discreta presenza delle bollicine.



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 Ovest
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Età dei vigneti:	10/15 anni
Ceppi /ha:	2200/2500
Resa Q.li/ha:	180 q.li
Epoca della vendemmia:	Settembre

DATI ANALITICI

PH:	3.2
Zuccheri:	10 gr/l
Acidità totale:	6
Pressione:	2.5 atm
Alcol svolto:	11%

DATI ENOLOGICI

Vinificazione:	Pressatura soffice, fermentazione a bassa temperatura, sosta sulle fecce nobili
Tecnica di spumantizzazione:	Metodo Charmat
Presenza di spuma:	25 giorni

Abbinamento: ottimo aperitivo, ottimo con formaggi e salumi poco stagionati, zuppe di legumi, carni bianche e pesce bollito. **Servire** 7-9°. **Conservare** in luogo fresco ed asciutto.

Valori nutrizionali 70/80 Kcal per 100 grammi.

