



V23030075

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Spumante Brut - cl 75

Il Vino dei Poeti Valdobbiadene Superiore è un Prosecco DOCG ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve coltivate nella fascia collinare della provincia di Treviso, compresa tra le cittadine di Conegliano e di Valdobbiadene. Il Conegliano Valdobbiadene è stato riconosciuto DOCG nel 2009 e rappresenta l'eccellenza qualitativa del Prosecco. La versione Brut è indicata per chi predilige vini con un moderato contenuto di zuccheri.

**Area di Produzione:** Fascia collinare Conegliano-Valdobbiadene (Veneto)

**Vitigno:** Glera

**Piante per Ettaro:** 3500-4000

**Sistema di Allevamento:** Doppio capovolto

**Vendemmia:** Fine settembre

**Resa per Ettaro:** 110-120 q/Ha

#### Caratteristiche:

##### Area di Produzione

- > L'area di coltivazione delle uve della varietà Glera è prossima alle Prealpi Venete ed è caratterizzata da inverni lunghi ma non eccessivamente freddi ed estati calde ma non afose;
- > La vite in queste zone prospera su terreni di natura diversa, con una variabilità di suoli, esposizioni, pendenze che fanno di questo Prosecco un vino dalle tante sfumature;
- > I terreni collinari sono soggetti ad elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte. Questa differenza di temperatura permette di sviluppare aromi più fini, eleganti ed allo stesso tempo più intensi.

##### Processo Produttivo

- > Le uve vengono raccolte a mano, permettendo di:
- > effettuare una vendemmia scalare, ovvero raccogliere le uve di una stessa vigna in momenti successivi in base al grado di maturazione;
- > selezionare i grappoli, raccogliendo solo quelli maturi, sani e idonei;
- > proteggere l'integrità delle uve.
- > Si procede alla pressatura che viene eseguita in modo «soffice» con basse pressioni.
- > Il mosto viene mantenuto a bassa temperatura in vasche di acciaio e depurato dalle sostanze che potrebbero sviluppare aromi pesanti e sgradevoli.
- > La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati. In accordo con il metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, ad una temperatura che viene mantenuta a 14 °C, per preservare la fragranza e gli aromi tipici presenti nelle uve di origine.
- > Al termine della fermentazione il vino viene lasciato a contatto con i lieviti non più attivi, i quali grazie all'autolisi rilasciano delle sostanze che vanno ad arricchirne il corpo, la struttura e l'aromaticità, bilanciando il residuo zuccherino 12-14 g/l.
- > Successivamente alla stabilizzazione a freddo, il vino viene filtrato. Sia dopo la filtrazione che dopo l'imbottigliamento viene lasciato riposare qualche giorno per permettere ai diversi componenti in esso contenuti di ritrovare il naturale equilibrio.





### Caratteristiche Organolettiche:

**Colore e Aspetto:** Brillante, giallo paglierino. Perlage fine e persistente.

**Olfatto:** Tipico e caratteristico, spiccano gli aromi fruttati di pesca bianca e pera e i sentori floreali di glicine e acacia.

**Gusto:** Fresco, con un'equilibrata acidità e un finale asciutto.

### Caratteristiche Chimiche:

**Alcol % vol:** 11,5%

**Zuccheri, g/l:** 12-14

**Acidità, g/l:** 5,00-6,50

**Temperatura di Servizio:** 4-5 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo, perfetto per la preparazione di cocktail, è un vino che si può considerare da «tutto pasto». È ottimo con crostini alla casatella e salsiccia o al baccalà mantecato e frittelle di zucca, con crespelle alla ricotta e spinaci, tagliatelle con ragù di verdure di stagione, risotto al ragù di vitello magro e rosmarino.

Come secondi piatti, pesce spada in salmoriglio, sardine fritte impanate accompagnate da insalata di fave fresche o tarassaco in tegame.

**Da consumare preferibilmente:** Entro 18 mesi.



**Bicchieri Consigliato:** Flute.