

PROSECCO

SPUMANTE SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

BRUT

Vitigno di produzione: Glera 100%.

Grado alcolico: 11 % vol.

Zona di produzione: San Pietro di Feletto (TV) a 152 mt s.l.m.

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz e Doppio Capovolto.

Epoca di Vendemmia: tra la fine di Agosto e i primi giorni di Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, presa di spuma con metodo Charmat in autoclave per almeno 60 giorni.

Caratteristiche: è il Prosecco più conosciuto e amato e che meglio esprime le caratteristiche del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Spumantizzato con metodo Charmat.

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi tendenti al verde, impeccabile limpidezza ricamata da fine e incessante perlage.

Olfatto: il profumo è intenso, fine, fruttato. Si percepiscono chiari sentori di mela Golden su fondo floreale.

Gusto: al palato domina l'acidità con la sapidità. Lascia la bocca asciutta e un retrogusto piacevolmente pungente. Fresco e ben equilibrato, con una buona persistenza aromatica e un finale piacevolmente fruttato.

Abbinamenti: accompagna egregiamente antipasti a base di pesce e salumi non troppo affumicati o grassi. Ottimo con primi piatti estivi, risotti alle verdure o leggere salse e con secondi piatti di pesce al vapore o pesce crudo, carni bianche alla griglia e contorni di verdure fresche.

Temperatura di servizio: 6°C-8°C in calice flute.

Formati disponibili: 0.75 LT - 1.5 LT.

Tipologia: Vino Spumante.

AZIENDA AGRICOLA BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT

