

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Millesimato Brut



LA FARRA

VIGNAIOLI D'ALTURA

Acidità Totale	Grado Alcolico	Residuo zuccherino	Origine Vitigno
5.5 g/l	11% Vol.	10 g/lt	100% Glera

Provenienza delle uve:

Creato da una selezione di uve provenienti dai vigneti ubicati nelle alte colline di Farra di Soligo, Farrò, Solighetto e S. Pietro di Feletto. I terreni sono di tipo argilloso-calcareo (180 - 300 m.slm), ed i sistemi di allevamento adottati sono il "Doppio Capovolto ed il Sylvoz" con una densità di impianto di 3000-3700 piante per ha. I vigneti sono coltivati direttamente dall'az. agr. "LA FARRA".

Resa: Massimo 135 q.li x ha

Raccolta: A mano nell'ultima decade di Settembre

Vinificazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice; la fermentazione avviene in modo lento per 15 giorni circa, ad una temperatura controllata di 18° C; successivamente il vino viene travasato e conservato in appositi serbatoi di acciaio inox termoisolati e condizionati a basse temperature.

Spumantizzazione:

Viene eseguita con il metodo Charmat, procedimento tradizionalmente adottato per vini delicati e fruttati. La presa di spuma avviene in autoclave per circa 25-30 giorni ad una temperatura di 16-18° C, mentre l'affinamento, sempre in autoclave, varia da 3 a 4 mesi.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo. Eccellente l'abbinamento con piatti a base di pesce e con antipasti e primi piatti leggeri e delicati.

Sovrappressione	4.8 bar
Confezionamento	Bottiglia "Spumante Italia" da L. 0,75 e da L. 1.50
Temperatura di servizio	8° C
Bicchieri consigliati	Calice da vino bianco
Epoca di consumo	Per apprezzare la freschezza nella sua massima espressione è preferibilmente degustarlo entro l'anno successivo alla vendemmia.



S12

CODICE
PRODOTTO

Caratteristiche organolettiche

Colore

Giallo paglierino brillante con un perlage fine e continuo

Profumo

Elegante e fruttato, con sentori di mela e di pesca e note minerali

Sapore

Piacevolmente acidulo, ha una buona rotondità ed un finale asciutto