

Azienda Agricola
LA CAPPUCCINA



CONEGLIANO - VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
SPUMANTE EXTRA DRY

Uve selezionate: 100% Glera

Zona di produzione: Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.

Caratteristiche dei vigneti: classici vigneti sistemati totalmente nei versanti a sud delle colline.

Vendemmia: prima decade di settembre. (per ottenere miglior compromesso tra acidità e gradazione)

Vinificazione: L'uva viene selezionata e raccolta a mano. Successivamente viene pressata ed il mosto ottenuto viene lasciato decantare, successivamente vengono aggiunti i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica a temperatura controllata a circa 14° C. Dopo la preparazione del vino base si procede alla fermentazione in autoclave fino ad ottenere una pressione interna di circa 4,5 atm. Alla fine il vino viene filtrato e imbottigliato.

Spumantizzazione: Effettuata con il metodo Martinotti o meglio conosciuto come metodo Charmat. Il vino, una volta filtrato, viene messo in autoclave e fatta partire la seconda fermentazione con lieviti selezionati. Viene raffreddato e lasciato in sosta con i lieviti per 20-30 gg in autoclave. Passato questo periodo il vino viene filtrato nuovamente, imbottigliato e confezionato.

Gradazione alcolica: 11%

Zuccheri: 18 g/l

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli e brillanti. Profumo armonico e fruttato che ricorda la mela renetta e la pesca. Sapore morbido, fresco e ben equilibrato, vivace con retrogusto elegante.

Abbinamenti: Vino da aperitivo, ottimo con antipasti di pesce crudo e primi piatti a base di pesce; si abbina con la pasticceria secca e le creme.

Azienda Agricola "La Cappuccina" con Agriturismo "All'Agreste Ritrovo"
di Della Colletta Giuseppe

Via Liberazione n. 20 - 31020 Refrontolo (TV) - Tel.: 0438 97 80 08 - Cell.: 347 46 61 748 - az.agr.lacappuccina@alice.it