



Prosecco Superiore Brut DOCG Conegliano Valdobbiadene

Cru "Bosco Coste" nella nota località Collalto con i suoi 3,00 ettari collinari, ideali per un spumante di altissima qualità. E' il nostro Prosecco Cru per eccellenza.



VIGNETO

Tipo: bianco
Varietà: Glera 100%
Zona di produzione: Collalto - "Bosco Coste"
Comune: Susegana (Treviso) - Italia
Anno di impianto: 2007
Densità di impianto: 3.000 ceppi ettaro
Resa ettaro: 13.000 kg/ha
Resa per pianta: 4,30 kg/ceppo
Sesto d'impianto: 3,00 x 1,10
Superficie: 3,00 ha
Sistema di allevamento: sylvoz
Tipologia di terreno: argilloso
Epoca di vendemmia: prima decade Settembre
Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: statico a freddo
Recipiente di fermentazione: serbatoi in acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 16/18°C
Lieviti: indigeni/selezionati
Durata fermentazione: 8/10 giorni
Fermentazione malolattica: no
Maturazione: breve in acciaio
Spumantizzazione: vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Charmat)- maturazione nei lieviti per 60 giorni
Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Superiore Brut Docg Conegliano-Valdobbiadene Millesimato 2022
Grado alcolico: 11,30 % in Vol.
Residuo zuccherino: 4 gr/l
Acidità totale: 6,40 gr/l.
pH: 3,11
Solforosa totale: 108 mg/l (massimo consentito:185 mg/l)

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 6/8°C
Spuma: cremosa, giustamente evanescente.
Perlage: fine e persistente.
Colore: giallo paglierino.
Olfatto: profumo complesso, intenso e fresco, emerge il fruttato con pera e albicocca, delicato il floreale con fiori bianchi, seguono note di crosta di pane e lievito.
Gusto: in bocca ricco, di buona struttura, armonico, elegante con acidità presente e bilanciata, sapido, asciutto con finale lungo e persistente.
In cucina: perfetto con il fritto di pesce, ma accompagna egregiamente anche le carni bianche, gli sfornati di verdure, i tortelli ripieni di ricotta e spinaci, i formaggi freschi oppure col grana, dove la dolcezza si fonde con la sapidità.

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantomè.com