# Prosecco Superiore Extra Brut
# DOCG Conegliano Valdobbiadene

"Bosco Coste", nella nota località di Collalto, con i suoi 3 ettari collinari, ideali per uno spumante di alta qualità. È il nostro Prosecco Superiore DOCG 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 Martinotti/Charmat) con sosta nei lieviti per 60 giorni
**Imbottigliamento**: successivo alla spumantizzazione

## DATI TECNICI

**Denominazione:** Prosecco Superiore Extra Brut
Docg Conegliano-Valdobbiadene Millesimato 2025
**Grado alcolico:** 11,20 % in Vol.
**Residuo zuccherino:** 3 gr/l
**Acidità totale:** 6,10 gr/l.
**pH:** 3,17
**Solforosa totale:** 88 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 sformati 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@tenutasantome.com