



Prosecco Superiore Extra Dry 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 di 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)

Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Superiore Extra Dry Docg
Conegliano-Valdobbiadene Millesimato 2022

Grado alcolico: 11,00 % in Vol.

Residuo zuccherino: 16,00 gr/l

Acidità totale: 6,20 gr/l.

pH: 3,09

Solforosa totale: 107 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 lucente con bella vivacità.

Olfatto: note di delicati fiori bianchi di Primavera si fondono con un frutto fragrante, mela e pera lasciano il posto a un agrume rinfrescante, il lime, per poi chiudere con un tocco esotico di ananas delicato avvolto da un piacevole sentore di timo fresco.

Gusto: il sorso è piacevole e intenso, avvolge il palato con cremosa freschezza, congelandolo con una sapida impronta. Finale agrumato ed elegante.

In cucina: perfetto con la vellutata di zucca e crostini, con il risotto ai bruschandoli e accompagna egregiamente una Trota del Sile al forno con patate croccanti e rosmarino.

Tenuta Santomé

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

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