



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 Martinotti/Charmat)
Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Prosecco Superiore Extra Dry Docg Conegliano-Valdobbiadene Millesimato 2025
Grado alcolico: 11,00 % in Vol.
Residuo zuccherino: 16,20 gr/l
Acidità totale: 5,80 gr/l.
pH: 3,22
Solforosa totale: 82 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, congedandolo con una sapida impronta. Finale agrumato ed elegante.
In cucina: perfetto con la vellutata di zucca e crostini, con il risotto ai bruscandoli 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