

Denominazione	Valdobbiadene Prosecco Superiore Sui Lieviti DOCG
Tipologia	Spumante Brut Nature
Millesimo	2020
Colore	Bianco
Vitigno	Glera 100%
Provenienza uve	Vigneto nel comune di Valdobbiadene (TV)
Giacitura	Collina con pendenza media superiore al 51%, esposizione ad anfiteatro. Terreno su marnee calcaree, con tessitura franca argillosa fine, calcareo e alcalino scarsamente ghiaioso
Suolo	tessitura franca argillosa fine, calcareo e alcalino scarsamente ghiaioso
Altezza vigneto	380 metri S.L.M. circa.
Nutrizione	Esclusivamente organica.
Clima	Microclima mediterraneo fresco con elevate escursioni termiche nel periodo estivo.
Densità impianto	2500-3000 ceppi per ettaro.
Età media	75 anni.
Bottiglie Annata 2020	1356 bottiglie numerate da 0,751.
Sistema d'allevamento	Autoctono, Valdobbiadene, sylvoz modificato
Vendemmia	Raccolta manuale, tipicamente nella seconda decade di settembre.
Vinificazione	Pressatura pneumatica soffice, decantazione statica del mosto. Fermentazione a circa 18°C in serbatoi inox termoregolati.
Affinamento	Sosta sui lieviti per almeno quattro mesi.
Assemblaggio	Nessun assemblaggio, Vigneto Singolo.
Presa di Spuma	In bottiglia con una durata della seconda fermentazione di almeno quattro mesi.. Titolo alcolometrico ca. 11,5 % vol.
Caratteristiche chimiche	Zuccheri ca. 0 g/l Acidità totale ca. 5,3 g/l Pressione ca. 6,5 bar
Caratteristiche organolettiche	Perlage minuto e delicato, bouquet floreale, sentori da crosta di pane e fruttato bianco. Complesso, asciutto, verticale con chiusura sapida e fine.
Servizio	Temperatura di servizio consigliata 9°C. Eccellente come brunch e long aperitif, evidente sintonia con pesce crudo e formaggi oltre che pietanze delicate.
Conservazione	Conservare in un luogo fresco e al riparo dalla luce preferibilmente a temperatura costante.
Epoca di consumo	Entro i quattro anni, ma potrebbe riservare sorprese oltre.

