



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Frizzante

Vino Frizzante

Vino semplice ed essenziale, rispettoso della tradizione e della tipicità dei nostri prodotti. Ottimo calice da aperitivo.

Zona di produzione	Uvaggio	Vendemmia	Vinificazione	La presa di spuma
<p>Colline del Conegliano-Valdobbiadene DOCG. Esposizione: sud, sud-est. 300 mslm</p>	<p>Ottenuto con uve Glera dei vigneti di nostra proprietà. Vigneti di età adulta dove al loro interno troviamo anche alcune varietà autoctone come: Bianchetta, Perera e Verdiso</p>	<p>Effettuata rigorosamente a mano nel periodo che va da metà settembre a metà ottobre.</p>	<p>L'uva raccolta delicatamente viene portata in cantina nell'arco di 2 ore e subito pressata in modo molto soffice per estrarre solo il mosto Fiore. Dopo una decantazione statica, di una notte, il mosto limpido è pronto per iniziare la prima fermentazione. Quest'ultima svolta rigorosamente su vasche di acciaio dura circa 10 giorni. Dopo una serie di travasi il vino viene lasciato a riposo per qualche mese in primavera, poi, si iniziano le lavorazioni di spumantizzazione.</p>	<p>Il metodo è Conegliano-Valdobbiadene. Quindi rifermentazione in autoclave che permette di ottenere, dopo un mese circa, il famoso Valdobbiadene spumante/frizzante DOCG.</p>