



## MILLESIMATO DRY CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

**Origine del nome:** con il termine “millesimato” vogliamo indicare il miglior prodotto della nostra selezione di spumanti.

**Classificazione:** Conegliano Valdobbiadene superiore D.O.C.G.

**Tipologia:** spumante Dry

**Vitigno:** 100% Glera

**Terreno:** collinare con dolci pendii, di origine morenica, eterogeneo, di medio impasto, prevalentemente argilloso, scheletro assente, permeabile.

**Altitudine:** 160 m. s.l.m.

**Resa ettaro:** 13,5 t

**Clima:** moderatamente continentale, inverni rigidi ed estati molto soleggiate, ventilate e mai afose.

**Vendemmia:** metà settembre, esclusivamente a mano in cassetta.

**Vinificazione:** pigiatura soffice di grappoli interi, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

**Presa di spuma:** in autoclave di acciaio, affinamento di oltre 30gg.

**Alcol:** 11.50%

**Residuo zuccherino:** 22 g/l

**Pressione:** 4.50 bar

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** calice da vino bianco ampio da spumanti importanti, calice Conegliano Valdobbiadene.

**Conservazione:** in luogo fresco, asciutto, ventilato lontano da fonti di luce e di calore.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** lucente paglierino tenue, spuma elegante e cremosa, perlage molto fine e di grande persistenza.

**Olfatto:** fragrante e di buona intensità di fiori bianchi, mela Golden e pera matura, ginestra e erbe aromatiche.

**Gusto:** intensa e vivace freschezza, mela, albicocca, glicine e note candite.

**Abbinamento:** antipasto di piccoli crostacei, sformato di verdure, tartare di pesce spada, dolci caserecci senza crema, carpaccio d'ananas.

**Formati disponibili:** 0,75

**Come indicare nella lista dei vini:** MONTESEL prosecco superiore Conegliano Valdobbiadene Dry “Millesimato”