



VIGNA DEL PARADISO EXTRA DRY CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG RIVE DI COLFOSCO

Origine del nome: le uve utilizzate per questo vino arrivano esclusivamente dalla vetta della nostra collina più alta che domina completamente su tutto l'areale di nostra proprietà. Il panorama che se ne gode è meraviglioso, lo sguardo si spinge nei giorni più limpidi fino a Venezia.

Classificazione: Conegliano Valdobbiadene superiore D.O.C.G. - Rive di Colfosco.

Tipologia: Spumante Extra Dry

Vitigno: 100% Glera

Terreno: collinare con dolci pendii, di origine morenica, eterogeneo, terriccio franco argilloso limoso, scheletro assente, molto permeabile.

Altitudine: 180 m. s.l.m.

Resa ettaro: 13,0 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: 17 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: colore giallo paglierino, spuma elegante, perlage molto fine e di grande persistenza.

Olfatto: mela, fiori bianchi di acacia, pesca gialla ed albicocca; con un tocco di erbe aromatiche e soffi minerali.

Gusto: fresco, equilibrato, mela, glicine, scorze di agrume, regala sapore e persistenza, sul finale un accenno di frutta secca.

Abbinamento: tagliere di salmi di media stagionatura, verdure pastellate, linguine al ragù di vitella, rombo con patate e porcini, sashimi di salmone e tonno.

Formati disponibili: 0,75 – 1,5 – 3 L

Come indicare nella lista dei vini: MONTESEL prosecco superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry "vigna del paradiso"