



MILLESIMATO DRY CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Origine del nome: la nostra azienda indica con il termine "millesimato" quello che riteniamo 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, prevalenza argilloso, permeabile.

Resa ettaro: come da disciplinare, normalmente 13,5 t/ha

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

Vendemmia: indicativamente nella prima metà di settembre, esclusivamente a mano in cassetta.

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

Presatura di spuma: in autoclave di acciaio, affinamento di almeno 30gg.

Alcol: 11.50%

Residuo zuccherino: compreso tra 21 e 23 g/l

Temperatura di servizio: consigliamo tra 8 e 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: MONTESSEL Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Dry "Millesimato"