

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. "Costa dei Falchi" Extra Brut – Col Sandago

LA VIGNA:

- Zona di produzione: Vigneti aziendali di Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV)
- Regione: Veneto
- Uvaggio: Glera in purezza
- Resa: 120 Q.li/ha
- Terreno: Argilloso calcareo, con scheletro in arenaria. Poco profondo
 - Vendemmia: Manuale, durante la seconda metà di settembre.
 - Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve, macerazione a freddo delle stesche in vinificatori alla temperatura di 10° C per 36 ore. Pressatura del pigiato e fermentazione a temperatura controllata del mosto a 16-17° C
 - Affinamento: In acciaio per 2-3 mesi.
 - Presa di spuma: Il vino base rifermenta nuovamente in autoclave a temperatura controllata costante di 16-17° C per 90 giorni, segue poi stabilizzazione tartarica e filtrazione a freddo.



IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino, con sviluppo di spuma fine e persistente
- Profumo: Al naso risulta ampio con note fruttate e floreali
- Gusto: Al palato è secco ed armonico, molto sapido, gradevole e persistente.