



PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È l'espressione massima del Prosecco Spumante, dove l'armonica struttura di un perlage fine e persistente, si accompagna a un delicato profumo di frutta matura con chiare note di mela, ma presenti anche banana ed erbacee che richiamano i fiori d'arancio.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti di pesce, pasta con verdure e torte salate. Servire ad una temperatura di 6/8 °.

TERROIR

Colline uniche nel loro genere dalle quale si ottengono uve della varietà Glera, dedicate alla produzione di prosecco, questa è la DOCG Conegliano Valdobbiadene.

Un terreno collinare caratterizzato da escursioni termiche che rispecchiano il clima mediterraneo fresco che conferiscono freschezza e aromaticità ai vini. I suoli sono calcarei argillosi che rendono i colori compatti e con un ampio spettro di profumi.

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 - 6 gr./l.

LONGEVITÀ: 1 - 2 anni

VINIFICAZIONE

La vendemmia si svolge a metà settembre con raccolta a mano delle uve per mantenere intatti gli acini. In cantina la separazione acini-raspi avviene con delicatezza per evitare contaminazione di tannini erbacei per proseguire con una pressatura soffice, a polmone, per estrarre il mosto con una resa del 70%. La vinificazione è in bianco, senza macerazione del mosto con le bucce e la spumantizzazione avviene in autoclave secondo il metodo Charmat.

VITIGNO: Glera 100%



69 calorie



750ml



11% vol.



jakowine.it
info@jakowine.it

Strada Corte Garofolo 73
37135 Verona - Italy
Ph 045 502952 Fax 045 8207931
P.Iva 04142770371

