



TERRE DI  
**CAPELVENERE**  
- TRA I DUE FIUMI -

**CONEGLIANO VALDOBBIADENE**

PROSECCO SUPERIORE DOCG

*Extra Dry*

**ZONA DI PRODUZIONE**

Zona di ubicazione: Colline di Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno: Glera

Terreno: argilloso, limoso

Forma di allevamento: Sylvoz

Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

Tipo di raccolta: manuale

**VINIFICAZIONE**

Pressatura: soffice

Resa: 75%

Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati

Presatura di spuma: 30 gg.

Spumantizzazione: Metodo Charmat

**CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo zuccherino: 17 gr. lt.

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Acidità totale: 6 gr. lt.

Pressione in bottiglia: 5 atm.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vista: ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Olfatto: ricco di sentori floreali, fiori d'acacia e rosa e fruttati di mela verde, pera, agrumi.

Gusto: al palato si presenta morbido con note acidule, fresco e molto equilibrato. Al retrogusto ha un piacevole sentore di mandorle che si prolunga nel tempo.

**ABBINAMENTI**

Indicato per aperitivi importanti ed ottimo per brindare ad ogni momento di festa.

Servire a 8 °C, stappando al momento del consumo.



follow us



CAPELVENERE SOCIETÀ AGRICOLA DI BUSETTO M.& BERTAZZON M. S.S. Via Mire, 41 - 31020 Refrontolo (TV) Italia