



colvendrà®
— SINCE 1924 —

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
EXTRA DRY



ZONA DI PRODUZIONE:	Conegliano-Valdobbiadene.
TERRITORIO:	Suoli di origine arenaria, a substrato argilloso. I ghiacciai delle epoche passate hanno modellato le nostre colline in maniera armoniosa; in alcuni vigneti della nostra azienda basta scavare pochi centimetri per scoprire che si tratta di un terreno di tipo arenario, ricco di foglie e conchiglie fossilizzati.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Glera in purezza.
VENDEMMIA:	Manuale. Resa 130 q.li/ha.
VINIFICAZIONE:	Pressatura soffice delle uve, separazione delle bucce e fermentazione dei mosti a temperatura controllata, con inoculo di lieviti selezionati.
PRESA DI SPUMA:	Rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati, secondo il metodo Charmat.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Delicato profumo di mela, frutta fresca, pera e floreale di glicine. Al gusto si presenta vellutato, morbido, sapido e di buona acidità.
TENORE ALCOLICO:	11,5%vol. Residuo zuccherino compreso tra 12 e 17 g/l.
ABBINAMENTO:	Aperitivo per eccellenza, è ideale per chi ama gli spumanti più delicati e cremosi. Accompagna tutto il pasto e si completa in particolare con sfornati di verdure e torte salate.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6-8 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri

Colvendrà S.a.s. di Della Colletta Giuseppe & C.
Via Liberazione, 37 - 31020 Refrontolo (TV) - ITALIA
Tel.+39 0438 894265
www.colvendra.it - e-mail: info@colvendra.it