



COL DI MANZA



Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Spumante Extra Dry
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2005
Area:	Conegliano Valdobbiadene - Veneto

in vigna

Suolo:	franco sabbioso – calcareo – poco profondo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	18 anni
Resa delle uve:	130 q.li/ha
Sistema di allevamento:	guyot
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	in bianco, con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	17 g/l

in degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi
Olfatto:	profumi di mela e pesca, floreale con sentori di rosa gialla e glicine bianco
Gusto:	armonico, vellutato, di buon corpo lungo e persistente

in servizio

Abbinamenti consigliati:	frittare miste di pesce, carni bianche, paste con sughi delicati e formaggi freschi
---------------------------------	---

