



www.divigna.it



E-LABEL DIVIGNA
SCHEDA DIGITALE
DI PRODOTTO MULTILINGUA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE **PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.** **BRUT - MILLESIMATO**

VARIETÀ: Glera

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cappuccina modificata

PERIODO DI VENDEMMIA: 15 - 30 settembre

MASSIMA RESA / ETTARO: 13,500 kg / ha

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice senza bucce

PRIMA FERMENTAZIONE: Decantazione statica e fermentazione a bassa temperatura controllata

SECONDA FERMENTAZIONE: 30 - 40 giorni (Metodo Charmat)

MATURAZIONE: 1 - 3 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOL: 11,50% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g / L

NOTE GUSTATIVE:

Prosecco biologico dal perlage fine e persistente. Al naso spiccano le note fruttate di pera e mela, seguite da sentori di fiori di acacia, sambuco e glicine. Il sapore è asciutto e sapido con una spuma delicata e cremosa.

ABBINAMENTI:

Ottimo durante un aperitivo, ma si sposa perfettamente anche con paste e risotti ai frutti di mare o carni bianche poco strutturate come pollo e tacchino.

FORMATI: 75 cl / 150 cl



VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato
dal MASAF IT-BIO-015 - Agricoltura UE

Biologico: Il nostro vigneto è condotto esclusivamente con metodo Bio certificato. Questo significa che le nostre uve sono prodotte senza pesticidi, diserbanti e fertilizzanti di sintesi.



DIVIGNA Soc. Agr. S.S. - Via Costa Alta, 102 CONEGLIANO (TV) - ITALIA

www.divigna.it/

