



“PRA’ DEI SALT” — Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry “Millesimato” Rive di Collalto

Denominazione “PRA’ DEI SALT” Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.
Extra Dry “Millesimato Rive di Collalto”
Classificazione Prosecco superiore
Varietà 100% Glera

NOTE DI DEGUSTAZIONE —

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente
Profumi profumo delicato e fruttato intenso e coinvolgente
Gusto sapore brioso, fresco ed elegante
Abbinamenti gastronomici ottimo come aperitivo, ideale per carni bianche e pesce, accompagna gradevolmente anche il pasto
Temperatura 6-8°C
Gradazione alcolica 11,5% vol
Acidità 6,0 gr/l
Residuo Zuccherino 18 gr/l

CARATTERISTICHE TERRITORIO —

Ubicazione Colline di Collalto di Susegana
Altimetria 90 slm
Esposizione Sud Ovest
Tipologia suolo tendenzialmente argilloso
Densità d’impianto 3500 piante / ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO —

Tipo di vendemmia a mano con selezione delle uve
Resa per ettaro 120 q.li
Epoca vendemmia 20 Settembre 10 Ottobre
Pigiatura diraspatura e pressatura soffice
Contenitori di fermentazione serbatoi termocondizionati
Durata della fermentazione 30 giorni
Contenitori di affinamento autoclave
Durata di affinamento 120 giorni dopo la presa di spuma
Imbottigliamento da marzo in poi
Affinamento in bottiglia 1 mese

