



Ca' dei Giari

Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Extra Brut Millesimato

Selezioniamo nelle nostre vigne le migliori uve con il giusto equilibrio per poter ottenere uno spumante secco, deciso, con note floreali e fruttate, di mela verde e pera, tipiche dei vigneti di alta collina dell'area del Valdobbiadene.

Ideale per accompagnare crudità, antipasti di pesce o primi piatti.

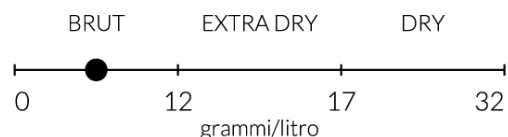
L'uva Glera, da cui si ottiene la base di partenza, è coltivata nei nostri migliori vigneti di collina. I terreni sono ricchi in calcare e con una buona percentuale argillosa

L'uva viene vendemmiata rigorosamente a mano al raggiungimento dell'ottimale grado zuccherino, ma mantenendo un occhio di riguardo alla componente acida che deve mantenere e garantire la freschezza del vino. La spremitura è soffice ed il mosto viene fatto fermentare in acciaio a 17-19 °C.

In seguito alla prima fermentazione il vino viene lasciato riposare sulla feccia fine, con pochissimi travasi. Dopo almeno 5 mesi si procede con la preparazione delle cuvée, necessaria per trovare il miglior equilibrio. Da qui si parte con la fase di rifermentazione, in autoclave. Dopo questo processo, il vino rimane fermo in affinamento per 60-70 giorni prima di essere imbottigliato, in modo da avere una bollicina fina ed elegante in tutto il suo perlage.



CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore DOCG
15 Comuni



ACIDITA' TOTALE

6 gr /l

RESIDUO ZUCCHERINO

5 gr /l

GRADO ALCOLICO

11.5 % Vol

AZIENDA AGRICOLA SIMONETTO MASSIMO

Via Val, 9
31049 Valdobbiadene
Treviso Italia

E: cadeigiari@libero.it
W: www.cadeigiari.it
T: 0039 340 2913209

