



Conegliano Valdobbiadene
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Prosecco
Superiore



Il Prosecco è uno dei più conosciuti spumanti italiani. E' ottenuto da uve Glera coltivate nella zona storica di produzione di Conegliano e Valdobbiadene.

Le uve: 90% Glera (già conosciuto come Prosecco) e 10% Verdiso ed altri vitigni locali.

Il vigneto: Le uve provengono principalmente dalle colline circostanti la cittadina di Conegliano Veneto, tra il fiume Piave ed il Friuli. Zona da sempre rinomata e riconosciuta per la produzione di vini spumanti aromatici come il Prosecco. Colline piuttosto ripide, per cui tutte le lavorazioni devono essere fatte manualmente. Clima prevalentemente continentale, terreni poveri, “terroir” adatto alla produzione di vini con buona acidità che, assieme al “perlage”, esalta il profumo del vino.

La vinificazione: Vendemmiate manualmente, anticipando la maturazione fisiologica per preservarne l'acidità, le uve vengono immediatamente pigiate e pressate sofficemente per estrarne il mosto “fiore”. Segue la prima fermentazione alcolica a temperatura controllata (16 – 18°C), per ottenere il vino base che sarà poi fatto rifermentare in autoclave per la “presa spuma”. Essendo il Prosecco un vino aromatico, non è consigliabile la rifermentazione in bottiglia, dove il profumo del lievito andrebbe a coprire l'aromaticità.

Il vino: Di un bel colore giallo paglierino brillante, con spuma fine e persistente. Il sapore è ben bilanciato dall'acidità (il vino non subisce la fermentazione malo-lattica) che ne esalta la freschezza aromatica, rendendolo molto gradevole. Un vino fresco, giovane, molto versatile, ideale per una cucina moderna e leggera.

Dati analitici: alcol 11,0%; acidità totale 5,90 g/l; pH ; zuccheri 10,00 g/l; estratto 17,00 g/l.

Abbinamenti gastronomici: Dagli antipasti a tutto pasto, sempre che sia abbinato a carni bianche o pesce. La sua freschezza ed aromaticità lo rendono particolarmente adatto ai piatti a base di pesce, ai frutti di mare, dove non si vogliono coprire gli aromi delicati ma avere freschezza gustativa.

BOLLA. L'ANIMA DEL GRANDE VINO ITALIANO.