SANFELETTO
CASA VINICOLA

SCHEDA TECNICA

BOSCO DI FRATTA

VALDOBBIADENE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

PROSECCO SUPERIORE
EXTRA BRUT MILLESIMATO

VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100% solo le migliori uve derivate da accuratissima selezione.
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Conegliano Valdobbiadene DOCG.
GIACITURA	Collina aperta.
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.l.m.
TIPO DI TERRENO	morenico, ferroso, povero di sostanza organica.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	a filare, Silvoz o Guyot, con sesto di impianto fitto.
EPOCA DI VENDEMMIA	metà/fine settembre.
SISTEMA DI RACCOLTA	rigorosamente a mano, in cassetta.
VINIFICAZIONE	pigiatura soffice dell'uva diraspata con pressa pneumatica sottovuoto. Sgrondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura.
FERMENTAZIONE	a temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.
PRESA DI SPUMA	in autoclave, per 50/60 giorni a bassa temperatura fino a totale esaurimento degli zuccheri.
ASPETTO	colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma abbondante, con perlage finissimo e persistente.
BOUQUET	elegante, ricorda il glicine, i fiori d'acacia, la mela verde e l'agrume.
SAPORE	delicato, piacevolmente acidulo, intensamente fruttato. Prodotto molto raffinato, dedicato agli intenditori che ricercano uno spumante molto secco, da degustare per l'essenziale finezza ed eleganza, privo di interferenze amabili.
ACCOSTAMENTI	ottimo come aperitivo o bicchiere conviviale, si accompagna ad antipasti di mare, primi piatti leggeri. Superbo con il pesce.
CONSERVAZIONE	in cantina fresca ed asciutta, al riparo da luce e fonti di calore, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo. Migliora nel secondo anno di vita.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5/6 °C
BICCHIERE	tulipano largo a fondo conico.
DATI ANALITICI PRINCIPALI	pressione 5 Bar alcole svolto 11,5 % vol. acidita' 6 g/L zuccheri <3 g/L

Casa Vinicola SANFELETTO - Via Borgo Antiga, 39 - 31020 San Pietro di Feletto - Treviso - Italy tel & fax +39.0438.486832 sanfeletto@sanfeletto.it sanfeletto.it

mod. 2020