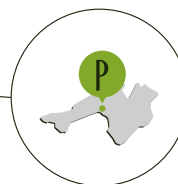




ITALIA



VENETO



AREA PROSECCO
DOCG

COL DI MANZA

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Extra dry - da uve biodinamiche
Uve:	Glera 100%
Primo anno di produzione:	2005
Area:	Colline di Farra di Soligo - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Franco sabbioso - calcareo - poco profondo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	20 anni
Sistema di allevamento:	Guyot - sylvoz
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (charmat)
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	16 g/l

IN DEGUSTAZIONE

Vista:	Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi
Olfatto:	Profumi di mela gialla matura e pesca, floreale con sentori di rosa e glicine, fiori di campo
Gusto:	Armonico, vellutato, di buon corpo lungo e persistente
Abbinamenti:	Zuppe ai frutti di mare, frittore miste di pesce, formaggi a pasta molle, torte salate di verdure, crostata e biscotti della tradizione

