



ANTICO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT NATURE

DENOMINAZIONE:
CLASSIFICAZIONE:
TIPOLOGIA:
UVE/VITIGNO:
ZONA DI PRODUZIONE:
TERRENO:
RESA:
VENDEMMIA:
VINIFICAZIONE:

"Antico" Prosecco Superiore Brut Nature.
DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).
spumante rifermentazione in bottiglia.
Glera in purezza.
vigneti aziendali in Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
argilloso calcareo, con scheletro in arenaria, poco profondo.
massimo 135 Q.li/ha.
raccolta manuale delle uve durante la prima metà di settembre.
pigiadiraspatura delle uve e macerazione a freddo per 24 ore seguita da una soffice pressatura,
decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (18 °C circa). Affinamento
e sosta sulla feccia fine in acciaio per 3-4 mesi.
PRESA DI SPUMA: il vino viene imbottigliato nella primavera successiva e rifermenta in bottiglia per circa 3 mesi come da disciplinare, dopodiché i lieviti rimangono sul fondo.

ASPETTO:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:
TEMPERATURA DI SERVIZIO:

PROFILO ORGANOLETTICO

colore giallo paglierino, con leggera ma evidente emissione di spuma fine e persistente.
le note fresche e fruttate tipiche del Prosecco si sommano alle caratteristiche sfumature di
"crosta di pane" date dal contatto con il lievito.
fresco e vellutato, asciutto e piacevolmente amarognolo alla fine, di buona struttura e delicatamente minerale.
ottimo vino spumante da tutto pasto e piatti di pesce, si accompagna meravigliosamente con salumi e
insaccati tipici della zona come la "Sopressa".
raffreddare poco prima dell'uso a 6-8 °C. Versare delicatamente in caraffa separando il vino
limpido dal fondo.

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
ZUCCHERI RESIDUI:
FORMATO:

DATI ANALITICI

11,5% Vol
6 g/l
assenti
750 ml

NAME:
CLASSIFICATION:
TYPE:
GRAPE VARIETY:
PRODUCTION AREA:
SOIL:
YIELD:
HARVEST:
VINIFICATION:

"Antico" Prosecco Superiore Brut Nature.
DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) - PDO.
sparkling wine with second fermentation in the bottle.
100% Glera.
Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
calcareous clayey, with sandstone structure, shallow.
13.500 kg/hectare.
manual harvest of the grapes during the first half of September.
pressing and de-stemming of the grapes and cold maceration for 24 hours followed by a soft
pressing, static decantation of the wort, fermentation at a controlled temperature (about 18 °C). Aging
and stay on fine less in steel for 3-4 months.
SECONDARY FERMENTATION: the wine is bottled the following spring and re-fermented in the bottle for about 3 months as per the product specifications, after which the yeasts remain on the bottom.

SECONDARY FERMENTATION:

TASTING NOTES

APPEARANCE:
AROMA:

straw yellow colour, with fine and persistent foam, slight but apparent.
the fresh and fruity notes typical of Prosecco are added to the characteristic nuances of "bread crust"
given by the contact with the yeast.

FLAVOUR:
SERVING SUGGESTION:

fresh and velvety, dry and pleasantly bitter at the end, with a good structure and delicately mineral.
excellent sparkling wine for the whole meal and for fish dishes, it goes wonderfully with cold cuts and
cured meat that are typical of the production area, such as "Sopressa".

SERVING TEMPERATURE:

cool shortly before use 6-8 °C. Pour gently into a jug, separating the clear wine from the bottom.

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
RESIDUAL SUGAR:
BOTTLE:

11.5% Vol
6 g/l
absent
750 ml