



## CASE BIANCHE

### CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - EXTRA DRY

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

"Case Bianche" Prosecco Superiore Extra Dry.  
Conegliano Valdobbiadene DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita).  
vino bianco spumante.  
Glera in purezza.  
vigneti aziendali in Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).  
argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.  
120 Q.li/ha.  
raccolta manuale delle uve nella seconda metà del mese di settembre.  
pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata.  
secondo il metodo italiano con rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni alla temperatura costante di 16-18 °C. Segue la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.  
a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

**IMBOTTIGLIAMENTO:**

#### PROFILO ORGANOLETTICO

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

brillante con emissioni di spuma fine e persistente.  
giallo paglierino.  
gradevole, tipicamente fruttato, con caratteristico sentore di mela golden, pesca e fiori d'acacia.  
leggermente morbido, armonico e ben equilibrato con l'acidità.  
ottimo come aperitivo, si abbina anche con pasticceria delicata a base di frutta.  
8 °C

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
**ACIDITÀ:**  
**ZUCCHERI RESIDUI:**  
**FORMATO:**

#### DATI ANALITICI

11,5% Vol  
6 g/l  
15 g/l  
750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

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

"Case Bianche" Prosecco Superiore Extra Dry.  
Conegliano Valdobbiadene DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) - PDO.  
sparkling white wine.  
pure Glera.  
Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).  
calcareous, clayey with sandstone subsoil.  
12.000 Kg/hectare.  
grapes are hand-picked during the second half of September.  
destemming and soft pressing followed by temperature-controlled fermentation.  
conducted according to the Italian method, with secondary fermentation in an autoclave for approximately 60 days at a constant temperature of 16-18 °C. This is followed by filtration and cold stabilization.  
isobaric bottling, after sterile filtration of the sparkling wine.

**BOTTLING:**

#### TASTING NOTES

**APPEARANCE:**  
**COLOUR:**  
**AROMA:**  
**FLAVOUR:**  
**SERVING SUGGESTION:**  
**SERVING TEMPERATURE:**

brilliant, with a fine and persistent perlage.  
straw yellow.  
pleasing, with a characteristic fruitiness and scents of golden apple, peach and acacia blossom.  
slightly velvety and harmonious, with a well-balanced acidity.  
excellent as an aperitif, it also goes well with delicate fruit pastries.  
8 °C

**ALCOHOL CONTENT:**  
**ACIDITY:**  
**RESIDUAL SUGAR:**  
**BOTTLE:**

#### ANALYTICAL DATA

11.5% Vol  
6 g/l  
15 g/l  
750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml