



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

PRESA DI SPUMA:

ASPETTO:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
ZUCCHERI RESIDUI:
FORMATO:

NAME:
CLASSIFICATION:

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

SECONDARY FERMENTATION:

APPEARANCE:
AROMA:
FLAVOUR:
SERVING SUGGESTION:

SERVING TEMPERATURE:

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
RESIDUAL SUGAR:
BOTTLE:

UNDICI

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - RIVE DI COLLALTO - DRY

"Undici" Prosecco Superiore Dry.
Conegliano Valdobbiadene DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) Rive di Collalto.
vino bianco spumante.
Glera in purezza.
vigneti aziendali in Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
argilloso calcareo, con scheletro in arenaria, poco profondo.
120 Q.li/ha.
manuale, durante la seconda metà di settembre.
pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C). Affinamento in acciaio per 2-3 mesi.
il vino base rifermenta nuovamente in autoclave a temperatura controllata costante di 16-17 °C, sviluppando anidride carbonica fino a 5 atm di pressione. Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione tartarica a freddo.

PROFILO ORGANOLETTICO

brillante, di colore giallo paglierino, con sviluppo di spuma fine e persistente.
ampio con note fruttate e floreali.
morbido, ben equilibrato dall'acidità, di buon corpo, armonico e molto persistente.
eccellente come aperitivo e adatto a tutte le occasioni. Si accompagna alla pasticceria delicata a base di frutta e focacce.
8 °C

DATI ANALITICI

11,5% Vol
6,2 g/l
20 g/l
750 ml, 1500 ml

*"Undici" Prosecco Superiore Dry.
Conegliano Valdobbiadene DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) - PDO.
Rive di Collalto.
sparkling white wine.
pure Glera.
Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
calcareous, clayey with sandstone subsoil, relatively shallow.
12.000 Kg/hectare.
grapes are hand-picked during the second half of September.
soft pressing, static decantation of the must and temperature controlled fermentation (16-18 °C). Ageing in steel tanks for 2-3 months.
the base wine is refermented in a temperature-controlled autoclave at a constant temperature of 16-17 °C, producing carbon dioxide with a pressure of up to 5 atm.
This is followed by filtration and cold tartaric stabilization.*

TASTING NOTES

*brilliant, straw-yellow colour, with a fine and persistent perlage.
generous, with fruity and floral nuances.
soft, well-balanced acidity, good body, harmonious and lingering.
excellent as an aperitif and suitable for any occasion. An ideal accompaniment to delicate fruit pastries and flat cakes.
8 °C*

ANALYTICAL DATA

11.5% Vol
6.2 g/l
20 g/l
750 ml, 1500 ml