

# VIGNA DEL CUC®

## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT

<b>DENOMINAZIONE:</b>	"Vigna del Cuc" Prosecco Superiore Brut.
<b>CLASSIFICAZIONE:</b>	Conegliano Valdobbiadene DOCG (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita).
<b>TIPOLOGIA:</b>	vino bianco spumante.
<b>UVE/VITIGNO:</b>	Glera in purezza.
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	vigneti aziendali in Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
<b>TERRENO:</b>	argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.
<b>RESA:</b>	120 Q.li/ha.
<b>VENDEMMIA:</b>	raccolta manuale delle uve nella seconda metà del mese di settembre.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata. Una parte delle uve viene diraspata per far seguire una macerazione a freddo del mosto a contatto con le bucce.
<b>PRESA DI SPUMA:</b>	secondo il metodo italiano, con rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni alla temperatura costante 16-18 °C, segue la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.
<b>IMBOTTIGLIAMENTO:</b>	a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

<b>ASPETTO:</b>	brillante con emissioni di spuma fine e persistente.
<b>COLORE:</b>	giallo paglierino.
<b>PROFUMO:</b>	gradevole, tipicamente fruttato con sentori di mela verde.
<b>GUSTO:</b>	secco e armonico, finemente sapido, gradevole e persistente.
<b>ABBINAMENTI:</b>	ottimo come aperitivo, può accompagnarsi anche a tutto pasto con piatti leggeri e delicati.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	8 °C

### PROFILO ORGANOLETTICO

### DATI ANALITICI

<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	11,5% Vol
<b>ACIDITÀ:</b>	6,2 g/l
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	8 g/l
<b>FORMATO:</b>	750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

<b>NAME:</b>	"Vigna del Cuc" Prosecco Superiore Brut.
<b>CLASSIFICATION:</b>	Conegliano Valdobbiadene DOCG (Controlled and Guaranteed Designation of Origin) - PDO.
<b>TYPE:</b>	sparkling white wine.
<b>GRAPE VARIETY:</b>	pure Glera.
<b>PRODUCTION AREA:</b>	Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
<b>SOIL:</b>	calcareous, clayey, with sandstone subsoil.
<b>YIELD:</b>	12.000 Kg/hectare.
<b>HARVEST:</b>	grapes are hand-picked during the second half of September.
<b>VINIFICATION:</b>	destemming and soft pressing followed by temperature-controlled fermentation. A portion of the grapes are destemmed followed by cold maceration of the must on the skins.
<b>SECONDARY FERMENTATION:</b>	conducted according to the Italian method, with secondary fermentation in an autoclave for approximately 60 days at a constant temperature of 16-18 °C, followed by filtration and cold stabilization.
<b>BOTTLING:</b>	isobaric bottling, after sterile filtration of the sparkling wine.

### TASTING NOTES

<b>APPEARANCE:</b>	brilliant, with a fine and persistent perlage.
<b>COLOUR:</b>	straw yellow.
<b>AROMA:</b>	pleasing with a characteristic fruitiness and scents of green apple.
<b>FLAVOUR:</b>	dry and harmonious, slightly tangy, pleasing and lingering.
<b>SERVING SUGGESTION:</b>	excellent as an aperitif, it is also the perfect accompaniment to light and delicate dishes.
<b>SERVING TEMPERATURE:</b>	8 °C

### ANALYTICAL DATA

<b>ALCOHOL CONTENT:</b>	11.5% Vol
<b>ACIDITY:</b>	6.2 g/l
<b>RESIDUAL SUGAR:</b>	8 g/l
<b>BOTTLE:</b>	750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml

