

{ PROSECCO BALDI SUPERIORE DOCG BRUT }



Effervescenza fine e persistente, si presenta alla vista con un giallo paglierino scarico.
Aroma intenso, al naso è fine, franco nei riconoscimenti di note vegetali e pera fresca con la caratteristica armonicità rivolta verso note di pan biscotto. Gusto equilibrato, aromatico e maturo, si apre in bocca con note dolci e secche, asciutte e leggere.
Ha una freschezza equilibrata e piacevoli note amaricanti che rimangono a lungo nel sapore con ritorno persistente e articolato nei profumi.

VITIGNO

Glera 100%

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo adatto a tutte le occasioni di incontro e festa.
Crostacei, branzino al sale e comunque pesce al forno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

ZONA DI PRODUZIONE

Ogliano di Conegliano, area della DOCG Conegliano Valdobbiadene.
Vigneti di proprietà.

TERRENO

Suolo adagiato su rocce calcaree, argilloso, asciutto e poco profondo.

NUTRIZIONE

Effettuata con sovescio e metodi naturali. Nessun trattamento di origine chimica e animale, allevamento compatibile con la produzione di uva biologica.

DENSITÀ IMPIANTO

2500 - 3500 piante per ettaro.

RESA MASSIMA

155 q.li/ettaro

VENDEMMIA

10 settembre / 10 Ottobre. Selezione e vendemmia rigorosamente manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con presse pneumatiche.
Decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19° C) con lieviti selezionati. Affinamento in botti di acciaio.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Martinotti (autoclave). Permanenza sui lieviti per oltre 2 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

9 g/l

PRESSIONE

4,8 - 5,0 bar

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 l

IMBALLO

Cartone da 12 bottiglie



Azienda Agricola Baldi
Via Marcorà, 76 Ogliano
31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it
www.proseccobaldi.it