

PROSECCO BALDI SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI OGLIANO



Effervescenza elegante e persistente, alla vista è di colore giallo paglierino. Al naso si manifesta con note agrumate e fragranze di mela verde, fiori bianchi e pesca bianca.

Al gusto risaltano ancora le note agrumate ed un grande equilibrio tra aromaticità olfattiva e degustativa esaltati da fine mineralità.

Intrigante e raffinato, per ogni occasione importante.

VITIGNO

Glera 100%

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo e nelle occasioni importanti. Molteplici gli abbinamenti gastronomici quali pesce crudo, primi a base di crostacei, tartare di carne e di pesce accompagnate con crostini di pane conditi con olio extra vergine d'oliva a crudo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 8° C.

Ideale servire in secchiello con ghiaccio.

ZONA DI PRODUZIONE

Ogliano di Conegliano, area della DOCG Conegliano Valdobbiadene, Rive di Ogliano. 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

150 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.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Martinotti (autoclave). Permanenza sui lieviti per oltre 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5 % Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

6 - 8,5 g/l

PRESSIONE

4,8 - 5,0 bar

FORMATO BOTTIGLIA

0,75 l

IMBALLO

Cartone da 6 bottiglie



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