

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "San Salvatore" – Collalto



#### LA VIGNA:

- Regione: Veneto
- Uvaggio: Glera e altre varietà autoctone quali Verdiso e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà
- Esposizione: Sud
- Tipologia suolo: Argilloso con base rocciosa
- Vinificazione: Ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi

• Presa di spuma: Il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat

Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato

- Affinamento: In autoclave 4 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

#### IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini
- Profumo: Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano note di mela Golden appena matura e di pera Williams, su un fondo floreale delicato e gradevole
- Gusto: Al gusto la sua freschezza domina, senza mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative in una persistenza e una complessità assolutamente degne di nota.