



COL DI MANZA

Denominazione:	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Tipologia:	Spumante Extra Dry Millesimato - da uve biodinamiche
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	2005
Area:	Colline di Farra di Soligo - Veneto

IN VIGNA

Suolo:	Franco sabbioso - calcareo - poco profondo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	20 anni
Sistema di allevamento:	Guyot - Sylvoz
Vendemmia:	Manuale

IN CANTINA

Vinificazione:	In bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Martinotti (Charmat)
Grado alcolico:	11.5 % vol.
Zuccheri:	16 g/l

IN CANTINA

Vista:	Giallo paglierino scarico con intensi riflessi verdi
Olfatto:	Profumi di mela gialla matura e pesca, floreale con sentori di rosa e glicine, fiori di campo
Gusto:	Armonico, vellutato, di buon corpo lungo e persistente

8926<?78=8>

Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti:	Zuppe ai frutti di mare, frittiture miste di pesce, formaggi a pasta molle, torte salate di verdure, crostata e biscotti della tradizione
Shelf life:	12 - 18 mesi

