

VILLA SELLI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. VINO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO



Villa Selli - [lt.0,75]



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Da vigneti di terreni collinari

Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3500 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età.

Produzione media 2 kg. Di uva per ceppo

Uve: Glera.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di 30 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: minuto e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.

Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 11,00

Zuccheri, g/l 15,00

Acidità totale, g/l 6,00

✓ CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Codice EAN bottiglia 8 003905 042078

Confezione, nr 6 bottiglie

Misure cartone, cm 28 x 31 x 21,5

Peso cartone, kg 9,50

Composizione pallet 72 cartoni (6 strati x 12 ct.)

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C, stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.