



BALLANCIN

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO Superiore DOCG Extra Brut

ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Colline di Conegliano
e Valdobbiadene
Vitigno: Glera
Terreno: argilloso, limoso
Forma di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre
Tipo di raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Resa: 75%
Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio
termocondizionati
Presa di spuma: 35-40 gg.
Spumantizzazione: Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 2-3 gr. lt.
Gradazione alcolica: 11% vol.
Acidità totale: 6 gr. lt.
Pressione in bottiglia: 5 atm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Vista: ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
e perlage fine e persistente
Olfatto: ricco di sentori floreali e fruttati di mela verde
Gusto: al palato si presenta acidulo, fresco e molto
equilibrato

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, ottimo con formaggi stagionati,
salame e soppressa trevigiana
Si sposa perfettamente con piatti a base di pesce
Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.

