



<b>Tipologia</b>	Vino bianco spumante metodo charmat
<b>Classificazione</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry
<b>Zona di produzione</b>	Colline a nord/nord-ovest di Conegliano ad un'altitudine di circa 250 mt
<b>Vitigni</b>	100% Glera (già conosciuto come Prosecco)
<b>Età media del vigneto</b>	10 anni
<b>Sistema di allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità per ettaro</b>	3.000 - 3.500 ceppi
<b>Resa media per ettaro</b>	135 quintali di uva
<b>Tipologia di raccolto</b>	Vendemmia manuale in cassetta
<b>Periodo di vendemmia</b>	A partire dalla seconda decade di settembre
<b>Tecnica di lavorazione</b>	Diraspatura, pigiatura soffice, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave a 15-16°C
<b>Gradazione alcolica</b>	11,5% in volume
<b>Acidità totale</b>	6,0 gr./l.
<b>Residuo zuccherino</b>	17,0 gr./l.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino brillante
<b>Perlage</b>	Fine, abbondante e persistente
<b>Bouquet</b>	Molto fine, gradevole, con sentori di frutta esotica e note di fiori di glicine e rosa.
<b>Sapore</b>	Armonico ed elegante personalizzato da notevole vivacità e freschezza in equilibrio con il grado zuccherino
<b>Abbinamenti</b>	Ideale come aperitivo, accompagnato a molluschi, crostacei e pesce crudo in generale o a fine pasto con il dessert e la frutta
<b>Temperatura di servizio</b>	06° - 08°C

<b>Wine type</b>	White sparkling wine, charmat method
<b>Classification</b>	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut
<b>Production Area</b>	North/North-West Conegliano hills at 250 mt. of altitude
<b>Grapes variety</b>	100% Glera (also called Prosecco)
<b>Age of the vineyard</b>	10 years
<b>Vine training system</b>	Spur-pruned cordon
<b>Density per hectare</b>	3.000 - 3.500 trees
<b>Grapes yard</b>	135 q/ha
<b>Harvest method</b>	Hand-selected and laid out on shallow stackable trays
<b>Harvest time</b>	From the second week of September
<b>Process</b>	Stripping, soft pressing, cooling of must and fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. Next re-fermentation in autoclave at 15°-16°C
<b>Alcoholic content</b>	11,5% vol
<b>Total acidity</b>	6,0 gr./l.
<b>Residual sugars</b>	17,0 gr./l.
<b>Colour</b>	Brilliant straw yellow
<b>Perlage</b>	Abundant, fine and persistent
<b>Bouquet</b>	Very fine, pleasant, with hints of exotic fruit and notes of wisteria flowers and roses
<b>Taste</b>	Harmonious and elegant with remarkable vivacity and freshness with balanced sugar level.
<b>Pairings</b>	Ideal as aperitif, and with molluscs, shellfish and raw fish in general. Excellent with dessert and fresh fruit
<b>Serving temperature</b>	06° - 08°C

800 136 091

**VILLA VENIER**

Borgo Furo di Santa Bona, 56 - 31100 Treviso  
 tel. +39 0422 430500 fax. +39 0422 029812  
[info@villavenier.com](mailto:info@villavenier.com) [www.villavenier.com](http://www.villavenier.com)