



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

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



VILLA VENIER
 Borgo Furo di Santa Bona, 56 - 31100 Treviso
 tel. +39 0422 430500 fax. +39 0422 029812
info@villavenier.com www.villavenier.com