VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Prosecco Superiore

“Còl Miliane”

Extra Brut

Crù ottenuto da singolo vigneto in località "Miliane" a Premaor.
Si distingue per il caratteristico suolo di marna calcarea che contribuisce alla sua notevole complessità ancor più esaltata dalla doppia maturazione effettuata su parte delle uve.
Presa di spuma lenta con prolungato contatto su lievito e zero residuo zuccherino.

AZIENDA AGRICOLA

LE VOLPERE

VITICOLTORI DI PENDIO

VALDOBBIADENE D.O.C.G.

Prosecco Superiore

“Còl Miliane”

Extra Brut

VITIGNO: 100% Glera

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ALCOL: 12% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20 °C: 5 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: <0,5 g/l (residuo naturale)

ZONA DI ORIGINE: Vigneto Miliane, Colline di Premaor

TIPO DI SUOLO: Marna calcarea grigia

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE

Selezione dei grappoli e doppia maturazione su una parte delle uve. Spremitura soffice e separazione del mosto fiore tramite chiarifica statica a freddo. Successiva vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento e batonnage sulla feccia nobile in acciaio per 4 mesi. Dai 5 ai 6 mesi di presa di spuma lenta secondo il metodo italiano Martinotti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fragrante, cremoso, fine e avvolgente. Colore giallo paglierino leggermente dorato. Presenta all’olfatto un bouquet ampio e complesso che spazia dalle note più semplici di lievito e frutta leggermente matura a quelle più intriganti di erbe aromatiche, menta, frutta secca e spezie. Al palato spicca inizialmente un’acidità incisiva ben contrastata poi da un finale sapido e corposo.

ABBINAMENTI

Ottimo con risotti, carni bianche, crudo di mare.
Perfetto con i flan di verdure e la vena dolce dei crostacei.
Servire a 6-7 °C

WWW.LEVOLPERE.IT