

— SELEZIONE SINGOLO VIGNETO —
“Còl Miliane”
EXTRA BRUT
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
Prosecco Superiore
Rive di Premaor

Selezione ottenuta da singolo vigneto in località “Miliane” a Premaor. Si distingue per il caratteristico suolo di marna calcarea ed un microclima freddo che contribuiscono alla sua notevole verticalità e freschezza.



AZIENDA  AGRICOLA
LE VOLPERE

— VITICOLTORI DI PENDIO —

“Còl Miliane”
EXTRA BRUT
VALDOBBIADENE D.O.C.G.
Prosecco Superiore
Rive di Premaor

VITIGNO: 100% Glera

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ALCOL: 11,5% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20°C: 5,0 bar

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

ZONA DI ORIGINE: Colline di Premaor, Vigneto Miliane

TIPO DI SUOLO: Marna calcarea grigia

VENDEMMIA: Manuale

PRODUZIONE ANNUA: Limitata

VINIFICAZIONE

Selezione dei grappoli, 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 6 mesi più altri 6 mesi di presa di spuma lenta secondo il metodo italiano Martinotti (Charmat Lungo).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage fragrante, fine e avvolgente. Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Presenta all'olfatto un bouquet ampio e complesso che spazia dalle note di lievito e frutta fresca a quelle più intriganti di erbe aromatiche, menta e spezie. Al palato spicca inizialmente un'acidità incisiva ben contrastata poi da un finale sapido e persistente. Risponde molto bene alla lunga evoluzione in bottiglia.

ABBINAMENTI

Ottimo con risotti, carni bianche e crudo di mare. Perfetto con i flan di verdure e la vena dolce dei crostacei.

SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di circa 6-7 °C.