



COSTA FARNEL

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

D.O.C.G. PROSECCO SPUMANTE
SUPERIORE
EXTRA DRY



VITIGNO: Prosecco Balbi 100%.

VIGNETI: media collina, dai 200 ai 600 mt s.l.m., allevato a Sylvoz, 3.000 - 3.200 ceppi per ettaro.

ZONA DI PRODUZIONE: colline di Conegliano Valdobbiadene.

RESA HL X HA: 95-100.

VENDEMMIA: a mano, i primi quindici giorni di settembre.

VINIFICAZIONE: con macerazione pellicolare e spremitura soffice dell'uva.

PRESA DI SPUMA: spumantizzato direttamente da mosto con metodo charmat in totale assenza di so2.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino scarico.

Profumo: aromatico, caratteristico con evidenti sentori di mela.

Sapore: leggermente amabile, equilibrato.

GRADO ALCOLICO: 11% vol.

RESIDIO ZUCCHERINO: 16-18 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale come aperitivo, la sua leggerezza lo rende piacevole in ogni momento della giornata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

DURATA: 18 mesi.

La Canosa Agr. Srl
Contrada San Pietro, 6 | Fraz. Castel di Croce ROTELLA (AP)
lacanosaagricola.it