



SCANDOLERA
Viticoltori in Colbertaldo



COSTA D'ORO

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Spumante Brut
Capacità bottiglia normale: 75 cl

Colore:

Giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.

Perlage:

Fine, ricco e persistente.

Profumo:

Delicato e con un complesso armonico floreale di rara finezza.

Sapore:

Piacevolmente acidulo, equilibrato con il giusto contenuto di acidi naturali.

Vitigno:

100% glera.

Esposizione dei vigneti:

Sud, Sud-ovest.

Altimetria dei vigneti:

290 metri s.l.m.

Sistema di allevamento:

Doppio capovolto.

Epoca di raccolta:

15 settembre.

Gradazione alcolica:

11,5 %.

Gradazione zuccherina:

09 grammi per litro.

Acidità totale:

5,4 grammi per litro.

Estratto secco:

17 grammi per litro.

Servizio:

Servire alla temperatura di 8 °C.

Suggerimenti:

Il suo fresco carattere è perfetto per il fuori pasto si abbina in modo eccellente ai risotti, in cucina aggiunge personalità a tutte le portate.

Come indicare nella lista dei vini:

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore "Costa d'Oro"
Az. Agr. Scandolera, Colbertaldo di Vidor [Tv].

Soc. Agr. Scandolera di Bronca P. & G.

31020 Colbertaldo di Vidor (TV) Tel e Fax +39.0423.985107 P.IVA 04127320267

Aderente al consorzio di tutela del Prosecco di Valdobbiadene - Conegliano