



**VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C. SPUMANTE "COER"**

**Informazioni generali:**

✚	<b>Nome del Vino:</b>	<b>"COER" BRUT</b>
✚	<b>Denominazione:</b>	<b>Prosecco Di Valdobbiadene</b>
✚	<b>Classificazione:</b>	<b>DOC</b>
✚	<b>Uvaggio:</b>	<b>100% Glera</b>
✚	<b>Resa in uva:</b>	135 Q.li/ Ettaro
✚	<b>Zona di produzione:</b>	Conegliano Valdobbiadene
✚	<b>Tipologia terreni:</b>	Collinare, argilloso, calcareo
✚	<b>Clima:</b>	Mediterraneo, fresco
✚	<b>Vendemmia:</b>	Manuale, 20 Settembre 10 Ottobre

**Processo produttivo:**

✚	<b>Vinificazione:</b>	In bianco a 16° con pressatura soffice resa 70%
✚	<b>Spumantizzazione :</b>	Metodo Charmat

**Caratteristiche organolettiche:**

✚	<b>Colore:</b>	Giallo paglierino con riflessi verdognoli con un perlage fine e persistente.
✚	<b>Profumo:</b>	Sentori di mela acerba, agrumi e vegetale fresco che si accompagnano ad una piacevole nota di pane.
✚	<b>Sapore:</b>	Al palato armonioso nella sua vivace freschezza, risulta secco ed asciutto





**Caratteristiche tecniche:**

✚	<b>Acidità Totale:</b>	5,5 - 6,5	g/l
✚	<b>Solforosa Totale:</b>	75 -85	mg/l
✚	<b>Solforosa Libera:</b>	10 - 20	mg/l
✚	<b>Grado alcolico:</b>	11	%/vol
✚	<b>Zuccheri</b>	7 - 8	g/lt
✚	<b>Pressione:</b>	4,5 – 5,0	atm
✚	<b>Ceneri:</b>	1,1 - 1,5	g/lt





### Consigli Utili:

-  **Immagazzinamento:** Conservare in un luogo fresco, con temperatura non oltre i 15° C
-  **Abbinamento:** Al naso spicca la nota di mela verde mentre al palato si presenta fresco, secco ed equilibrato. Ideale a tutto pasto, è ottimo in abbinamento a secondi piatti a base di pesce.
-  **Temperatura di consumo:** 6-8 °C
-  **Note :** Da consumarsi preferibilmente nell'anno di produzione

### Riconoscimenti: