MASOTTINA
CONEGLIANO

R.D.O. Ponente 2024 Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
Rive di Ogliano
DOCG

L'R.D.O. Ponente Brut nasce da un singolo vigneto con esposizione a sud-ovest. Questo vino racchiude tutta l'eleganza e la finezza di un terroir unico come Ogliano, dove la sua tipicità è sigillata dalla leggera nota speziata che evolve in un crescendo grazie alla longevità del vino stesso.

Vendemmia: manuale, in cassetta. Doppia selezione: in pianta e in cantina. Fine agosto - inizio settembre.

Vinificazione: sfruttando la gravità. In assenza di bucce, quindi in bianco, alla temperatura controllata di 15 - 18°C; la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti, che generalmente durano circa 120 giorni, avvengono in autoclave ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C. Affina almeno un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: presenta un elegante giallo paglierino con brillanti riflessi verde-oro. Il perlage è fine e persistente. Bouquet fresco e variegato dove note di bergamotto, gelso bianco, pesca, nespola, melone e fiori di acacia si contraddistinguono per intensità e nitidezza. Cenni di melissa, timo, mentuccia e salvia, infine, completano il ricco corredo aromatico. Il palato propone fresche e delicate fragranze floreali valorizzate da piacevoli sfumature minerali. Il finale, lungo ed equilibrato, chiude con una nuance di lime, zenzero e un richiamo alle spezie.

Pressione in bottiglia: 5,0 atm
Residuo zuccherino: 4 g/l
Alcool: 11,5%
Temperatura di servizio: 6 - 8 °C
Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L