VILLA MIAZZI

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

VINO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO



Villa Miazzi - 71 (lt.0,75)

✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Da vigneti di terreni collinari
Vigneti orientati a est-ovest e nord-sud con 3500 ceppi per ettaro; viti con 8-18 anni di età.
Produzione media 2 kg. Di uva per ceppo
Uve: Glera.
Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. L sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per un mese, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma. La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni; fa seguito un periodo di 30 giorni di affinamento sui lieviti. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Perlage: minuto e persistente.
Colore: giallo paglierino chiaro.
Odore: elegante, netto, fruttato per tipico aroma.
Sapore: caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol.	10.50 – 11.50
Zuccheri, g/l	11,50 – 12.50
Acidità totale, g/ l	5,50 – 6.50

✓ **CARATTERISTICHE COMMERCIALI**

Codice EAN bottiglia	8 003905 040982
Confezione, nr	6 bottiglie
Misure cartone, cm	28 x 31 x 21,5
Peso cartone, kg	9,50
Composizione pallet	72 cartoni (6 strati x 12 ct.)

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8° C, stappato al momento.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

Spumante Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. – Villa Miazzi