

LIESSI

Col del Moin

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

*Spumante dotato di eleganti caratteri aromatici propri
delle uve di provenienza, ottimo con primi piatti a base
di verdure, risotti, pesce.*



Scheda Tecnica

ZONA DI PRODUZIONE	Refrontolo (TV)
ALTITUDINE DEI VIGNETI	200/300 metri
VITIGNI	Glera 100 %
RESA PER ETTARO	13,5 t.
VENDEMMIA	Manuale
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti a basse temperature in serbatoi d'acciaio
PRESA DI SPUMA	Rifermentazione a 15° C e sosta in autoclave per due mesi
PRESSIONE	5 bar
PERLAGE	Fine e persistente
ALCOL	11% vol
ZUCCHERI RESIDUI	8 g/l
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4/6° C
CONSERVAZIONE	In luogo fresco e al riparo dalla luce