



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE EXTRA BRUT

Si possono ricavare sapori e profumi nuovi dal Prosecco? Si può andare un po' in là del perfetto vino da aperitivo, impareggiabile/ immancabile compagno degli incontri da sorseggiare con gli amici? Noi pensiamo di sì per questo abbiamo creato il Semel uno spumante a base prosecco a cui la lunga fermentazione e maturazione sui lieviti (circa 4 mesi) conferisce sentori più sofisticati e una stoffa più elaborata e ricca, senza perdere le sue radici di vino piacevole e accattivante. Queste nuove caratteristiche rendono il Semel particolare e in grado di accompagnare con la sua fresca piacevolezza anche piatti e cibi impegnativi.

#### ZONA DI ORIGINE

Colline di Conegliano.

#### VITIGNI

Glera 90% Pinot 10%

#### VINIFICAZIONE

Il mosto è ottenuto da una pressatura soffice, una successiva fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

#### MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

#### SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat con fermentazione a circa 15 gradi e successiva maturazione sui lieviti

#### AFFINAMENTO

In bottiglia.

#### LONGEVITÀ

18/24 mesi in funzione dell'ambiente.

#### COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

#### PROFUMO

Freschi e intensi profumi floreali e di frutta fresca con note spiccate di mela e limone.

#### SAPORE

Ampio e croccante con un finale elegante di mandorla.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 9° C.

#### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante versatile da sorseggiare come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei ad esempio la classica grigliata.

#### ANALISI STANDARD

Alcohol 12,00 % Vol

Zuccheri 2,5 g/l

Acidità: 5,50