



## Visela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE EXTRA DRY DOCG

Il vino base è ottenuto per accurata fermentazione in bianco, cioè senza le bucce, sino a quasi totale esaurimento dello zucchero naturale originario (una traccia di zuccheri collabora a conservare il fruttato). Il vino viene lasciato sottostare ai freddi invernali che lo spogliano dei tartrati. In seguito al vino vengono aggiunti lieviti selezionati capaci di fermentare sotto pressione ed a temperature piuttosto basse, e dello zucchero in quantità tali da ottenere, con la successiva fermentazione, la pressione voluta e garantire la giusta amabilità. Il vino fermenta ad una temperatura di circa 15° C e dopo una trentina di giorni raggiungerà la pressione voluta. A questo punto la rifermentazione viene bloccata, perchè rimanga la dose desiderata di zucchero residuo, con la refrigerazione delle autoclavi. In tal modo il lievito cala al fondo ed il vino, dopo 8-10 giorni di sosta a tale temperatura è pronto per essere imbottigliato.

### ZONA DI ORIGINE

Le colline di Conegliano Veneto.

### VITIGNI

Glera.

### VINIFICAZIONE

Mosto ottenuto con pressatura soffice, mediante pressa orizzontale e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.

### MATURAZIONE

In contenitore di acciaio a temperatura controllata.

### AFFINAMENTO

In bottiglia.

### LONGEVITÀ

18 / 24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.

### COLORE

Giallo paglierino, brillante.

### PROFUMO

Intensi profumi di frutta tipicamente mela, pesca, pera, con sensazioni di agrumi che sfumano nel floreale con note di glicine e di acacia.

### SAPORE

In bocca il vino è armonico, morbido e avvolgente, ma al tempo stesso asciutto per la fresca acidità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

É il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. É ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.

### ANALISI STANDARD

Alcol 11.50 % Vol.

Acidità Totale 5,80 g/l

Zuccheri 15 - 16 g/