



## Bel Sea

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO  
SUPERIORE BRUT DOCG

Prosecco e Spumante sono, quando si parla del vino di Conegliano - Valdobbiadene, sinonimi da più di un secolo, d'altra parte è stato il primo spumante in Italia ad avere la denominazione di origine controllata. La tipologia Brut è quella più recente, più moderna, quella che ha ottenuto anche nei mercati esteri un grande successo. Il fascino di questo prodotto è racchiuso nei dolci ed invitanti profumi più ricchi di sensazioni di agrumi e di fiori freschi, accompagnati ad una vivace energia che si prova al momento della degustazione. Il perlage fine e persistente, segno evidente di una paziente e attenta procedura di presa di spuma, assicura l'esaltazione del sapore e la pulizia del palato. Tutto ciò unito alla minor percentuale di zuccheri residui, rispetto alla versione Extra Dry, ne fa un vino con un'arma in più nell'abbinamento con il cibo.

### 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

Intenso profumo di fruttato esempio mela golden, pere ed evidenti note di fiori bianchi freschi come glicine e acacia.

### SAPORE

Di fresca acidità, armonico fruttato, spuma ricca e cremosa con un retrogusto piacevolmente amaro.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 9° C.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È impareggiabile come aperitivo ma può condurre un pranzo intero. È ottimo nell'abbinamento con antipasti di pesce e verdure, primi con frutti di mare, pesci al forno come trote ripiene o al cartoccio.

### ANALISI STANDARD

Alcol 12.00 % Vol.

Acidità Totale 6.00 g/l

Zuccheri 9 g/l