

GIAVI

dal 1914

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY



Uva: glera

Suolo: argilloso, calcareo, subalcalino

Raccolta: manuale nel mese di settembre

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata e affinamento a contatto con la feccia nobile

Presatura di spuma: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (cuvée close) e lieviti selezionati per c.ca 90 giorni

Alla vista: brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente

All'olfatto: sentori molto tipici e caratteristici di mela, pera e fiori bianchi che si aprono su delicate note di miele e camomilla

Al gusto: fresco, equilibrato, rotondo. Ottimo l'equilibrio tra la dolcezza e l'acidità. Molto piacevole la nota sapida

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 14 g/l

Servizio: servire in calici di cristallo a forma di tulipano ad una temperatura di 6-8 °C

AZIENDA AGRICOLA GIAVI
Via Bidasio degli Imberti Defendente
31015 Conegliano - Treviso - Italia
www.giavi.it - info@giavi.it