

GIAVI

dal 1914

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT



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: fragrante con sentori che ricordano la mela verde, la pera ed un delicato floreale

Al gusto: ottimo equilibrio fra morbidezza e acidità. Perlage molto cremoso ed elegante.

Molto buona la persistenza gusto-olfattiva

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 8 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