



# PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

V. S. Q. P. R. D.

Extra Dry

## ZONA DI PRODUZIONE:

il Prosecco è il vitigno più diffuso in provincia di Treviso, specialmente a Valdobbiadene e Conegliano dove è la varietà più coltivata e usata sia per la produzione di vino tranquillo che per la preparazione di ottimi spumanti.

## TERRENO:

Prevalentemente collinare, di origine morenica, di medio impasto.

## VIGNETO:

Le forme di allevamento più diffuse sono Sylvoz e Guiot, il numero di piante per ettaro può variare da 3500 a 4000.

## TECNOLOGIA ADOTTATA NELLA VINIFICAZIONE:

vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcol effettivo, %vol .....>11,00/ <11.80

Zuccheri, g/l .....14,5 +/- 1,0

Acidità totale, g/l .....5,70 +/- 0,50

## CARATTERISTICHE FISICHE:

Pressione afrometrica Bar a 20°C .....4,5 +/- 1,0

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Spuma:  
giustamente evanescente, con perlage fine e persistente.

Colore:  
giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo:  
fruttato, di buona intensità con note di frutta, in particolare si nota la mela acerba, il limone, il pompelmo; la nota florale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia.

Sapore:  
presenta una buona nota acida, di gusto fresco, buona struttura, al palato risulta gradevole e armonico.

## INFORMAZIONI SUL VALORE NUTRIZIONALE:

1 g di alcol: 7 Kcal

1 l di vino secco a 10°: 600Kcal

1 g di zucchero: 4 Kcal.

## ABBINAMENTI:

ottimo da aperitivo e da tutte le occasioni.

## TEMP. DI SERVIZIO:

6 - 8 °C.

## CONSERVAZIONE:

in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.

## TIPO D'IMBALLO E MODALITÀ

### DI COMMERCIALIZZAZIONE:

bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6 o da 12, sistema di palettizzazione su euro-pallets:

n° 80 cartoni da 6 bottiglie (10 per strato);

n° 45 cartoni da 12 bottiglie (9 per strato).

## PRODUCTION AREA

Prosecco is the most popular vine in the district of Treviso, especially in Valdobbiadene and Conegliano, where it is the most widely planted variety. Prosecco grapes yield excellent still as well as sparkling wines.

## WINE-MAKING TECHNIQUE

White vinification. First fermentation occurs inside steel vats at controlled temperature, where selected yeasts are added. The wine becomes bubbly inside low-temperature pressure tanks.

## TERRAIN:

Predominantly hilly of morainic origin.

## VINEYARD:

The most common form of cultivation is Sylvoz and Guyot. The number of vines per hectare is from 3500 to 4000.

## CHEMICAL CHARACTERISTICS:

Effective alcohol level, % vol .....> 11.00/ <11.80

Sugar, g/l .....14.5 +/- 1.0

Total acidity, g/l .....5.70 +/- 0.50

## PHYSICAL CHARACTERISTICS:

Aphometric pressure, bar at 20°C .....4.5 +/- 1.0

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Bubbles:  
Rightly evanescent, with a fine and persistent perlage.

Colour:  
Pale straw yellow with greenish shades.

## Aroma:

Fruity, with a rich scent of fruit, especially of unripe apples, lemons and grapefruits. It has a pronounced aroma of wisteria in bloom and acacia flowers.

## Flavour:

It has a pleasantly acid, fresh flavour. Full-bodied, it has a pleasant and harmonious taste characteristic.

## NUTRITIONAL VALUE

1 g of alcohol: 7 Kcal

1 l of dry wine at 10°: 600 Kcal

1 g of sugar: 4 Kcal.

## SERVING SUGGESTIONS:

It is an excellent companion to hors d'oeuvres, as well as a commendable choice for any occasion.

## SERVING TEMPERATURE:

6 - 8 °C

## STORAGE:

Store in a cool place, away from the light and heat.

## PACKING TYPE AND MARKETING:

0.750-l glass bottles inside boxes of 6 or 12 bottles each.

Palletised in europallets:

80 boxes with 6 bottles each (10 per layer);

45 boxes with 12 bottles each (9 per layer).



**MASOTTINA**

Produttori vini e spumanti in Conegliano

Cantine: 31010 Castello Roganzuolo (TV) Italia - Via Bradolini, 54 - Tel. 0039.0438.400775 - Fax 0039.0438.402034  
info@masottina.it - www.masottina.it