

# VIGNA DEL CUC

## DATI TECNICI

**DENOMINAZIONE:** Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene "Vigna del Cuc" Case Bianche

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C. G. Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Conegliano Valdobbiadene

**TIPOLOGIA:** vino bianco spumante

**UVE:** Glera (90-95%), Chardonnay (5-10%) a seconda delle annate

**ZONA DI PRODUZIONE:** l'omonima vigna aziendale "Cuc", presso località Case Bianche, nel Comune di Susegana (TV)

**TERRENO:** argilloso calcareo, con scheletro in arenaria

**ESPOSIZIONE:** sud ovest

**ALTIMETRIA:** 250 m slm

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Spalliera e Cappuccina

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3,500 ceppi per ettaro

**RESA:** 120 q.li per ettaro

**VENDEMMIA:** raccolta manuale delle uve nella seconda metà del mese di Settembre

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata

**SPUMANTIZZAZIONE:** secondo il metodo italiano, con rifermentazione in autoclave per circa 60 giorni alla temperatura costante 16-18° C. Segue la filtrazione e la stabilizzazione a freddo

**IMBOTTIGLIAMENTO:** a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante

## PROFILO ORGANOLETTICO

**ASPETTO:** brillante, con emissioni di spuma fine e persistente

**COLORE:** giallo paglierino

**PROFUMO:** gradevole, tipicamente fruttato con sentori di mela verde

**GUSTO:** secco e armonico, finemente sapido, gradevole e persistente

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, può accompagnarsi anche a tutto pasto con piatti leggeri e delicati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8° C

## DATI ANALITICI

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% Vol

**ZUCCHERI RESIDUI:** 10 g/l

**ACIDITÀ:** 6,5 g/l

## FORMATO

750 ml - 1500 ml

