



CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE EXTRA BRUT

Si possono ricavare sapori e profumi nuovi dal Prosecco? Si può andare un po' in là del perfetto vino da aperitivo, impareggiabile/ immancabile compagno degli incontri da sorseggiare con gli amici? Noi pensiamo di sì per questo abbiamo creato il Semel uno spumante a base prosecco a cui la lunga fermentazione e maturazione sui lieviti (circa 4 mesi) conferisce sentori più sofisticati e una stoffa più elaborata e ricca, senza perdere le sue radici di vino piacevole e accattivante. Queste nuove caratteristiche rendono il Semel particolare e in grado di accompagnare con la sua fresca piacevolezza anche piatti e cibi impegnativi.

ZONA DI ORIGINE

Colline di Conegliano.

VITIGNI

Glera 90% Pinot 10%

VINIFICAZIONE

Il mosto è ottenuto da una pressatura soffice, una successiva fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

MATURAZIONE

In serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo Charmat con fermentazione a circa 15 gradi e successiva maturazione sui lieviti

AFFINAMENTO

In bottiglia.

LONGEVITÀ

18/24 mesi in funzione dell'ambiente.

COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi verdi.

PROFUMO

Freschi e intensi profumi floreali e di frutta fresca con note spiccate di mela e limone.

SAPORE

Ampio e croccante con un finale elegante di mandorla.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7° - 9° C.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Spumante versatile da sorseggiare come aperitivo e per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei ad esempio la classica grigliata.

ANALISI STANDARD

Alcohol 12,00 % Vol

Zuccheri 2,5 g/l

Acidità: 5,50