

# Scheda tecnica

## Cajvo

### Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Nature

Denominazione	Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Nature Sui Lieviti
Zona di origine	Collalto di Susegana
Terreno	Argilloso
Vitigno	85% Glera , 10% Verdiso, 5% Bianchetta
Forma di allevamento	Sylvoz
Epoca di vendemmia	10- 20 settembre
Uva per ha max	135 q.li/ha
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Fermentazione primaria	Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Presa di spuma	In bottiglia, senza sboccatura
Affinamento	-
Metodo di spumantizzazione	Metodo tradizionale

Perlage	Fine e persistente
Spuma	Soffice
Profumo	Sentori di fiori di campo, mela , pera matura, agrumi gialli, pan brioche
Gusto	Deciso ed armonico, rivela note minerali, sapidità e non comune eleganza

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	Assente
Pressione	4 atm



**Abbinamenti:** Aperitivo ideale ad ogni stagione e ottimo a tutto pasto. Può accompagnare salumi e formaggi giovani e stagionati, carni cotte allo spiedo, paste fredde e pizza.

**Conservazione:** Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco e ad umidità costante, sono da evitare lunghe soste in frigorifero.

**Temperatura di servizio:** Raffreddare in un secchiello con del ghiaccio a 6-8° C.

**Formati disponibili:** 0,75 lt.

