

— SELEZIONE SINGOLO VIGNETO —  
**“Còl Volpere”**  
**BRUT**  
**VALDOBBIADENE D.O.C.G.**  
**Prosecco Superiore**  
**Rive di Farra di Soligo**

Selezione ottenuta da singolo vigneto in località "Volpere" a Farra di Soligo.  
Si distingue per il suolo di rocce conglomerate denominato "Puddinga" che conferisce a questo spumante una piacevole mineralità e finezza aromatica



AZIENDA  AGRICOLA  
**LE VOLPERE**

— VITICOLTORI DI PENDIO —

**“Còl Volpere”**  
**BRUT**  
**VALDOBBIADENE D.O.C.G.**  
**Prosecco Superiore**  
**Rive di Farra di Soligo**

VITIGNO: 100% Glera

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ALCOL: 11,5% Vol

SOVRAPRESSIONE RIF. A 20°C: 5,0 bar

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/l

ZONA DI ORIGINE: Colline di Farra di Soligo, Vigneto Volpere

TIPO DI SUOLO: Conglomerati calcarei

VENDEMMIA: Manuale

PRODUZIONE ANNUA: Limitata

### VINIFICAZIONE

Cernita delle uve, spremitura soffice e separazione del mosto fiore tramite chiarifica statica a freddo. Successiva vinificazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17 °C. Affinamento e batonnage sulla feccia nobile in acciaio per almeno 5 mesi. Lenta presa di spuma di almeno 60 giorni secondo il metodo italiano Martinotti.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage elegante, fine e persistente, colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Presenta all'olfatto caratteristici sentori di erbe aromatiche e note dolci di fiori bianchi, unite al profumo di frutta fresca come mela golden, pera e pesca. Sapore sapido, piacevolmente bilanciato con marcato finale asciutto e gessoso.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, per tutte le occasioni di festa.

Accompagna bene antipasti di verdure, risotti, formaggi a breve e media stagionatura, ottimo con crudo di mare e crostacei.

### SERVIZIO

Si consiglia di servire ad una temperatura di circa 6-7 °C.