

MONGARDA



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.

METODO CLASSICO

(prodotto solo nelle annate più significative)

*Nato dal sogno di fare un vino
che portasse con sé la nostra personalità
ed i luoghi in cui lavoriamo.
Ma che sapesse parlare la lingua di tutti.
Puro, nessun dosaggio, asciutto.*

Vigna Mongarda

Esposizione Sud

Varietà

Glera e vecchie varietà autoctone

Suolo

Conglomerati calcarei e arenarie

Vendemmia

Raccolta manuale utilizzando
piccole casse da 20 kg

Vinificazione

Pressatura soffice con separazione del mosto fiore.
Decantazione statica di 18-24 ore.
Fermentazione in vasche di acciaio con
un pied de cuvée prodotto dalle nostre uve.
Maturazione in vasche di acciaio/cemento con batonnage.

Rifermentazione

Presatura di spuma in bottiglia con lieviti selezionati.
Sboccatura dopo un affinamento sulle fecce fini
di almeno 24 mesi

Dati analitici

Residuo zuccherino	2 gr/l
Acidità	6,2 gr/l
Pressione	4,8 atm



Mongarda Soc. Agr. S.S. di Tormena B. & C.

Via Canal Nuovo, 8
31010 Col San Martino (TV) - Italia

t/f +39 0438 989168

info@mongarda.it

www.mongarda.it