

MONGARDA



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
EXTRA DRY

*Nato dall'uva di una singola vigna,
racconta il carattere della terra Trevigiana
in veste leggiadra. Un vino con origini
contadine ma che conosce la raffinatezza.*

Vigna Rive Alte
Esposizione Est

Varietà
Glera e vecchie varietà autoctone

Suolo
Conglomerati calcarei, fasce di marne e siltiti

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 con il metodo Martinotti,
in autoclave per circa 40 giorni utilizzando
lieviti selezionati.

Dati analitici 2018

Residuo zuccherino	11 gr/l
Acidità	5,8 gr/l
Pessione	4,6 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