

MONGARDA



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.
BRUT

*Un vino dall'animo contrapposto
tra serietà e leggerezza.
Gusto fresco e sapido si combinano
a sentori di fiori di campo
e di frutta matura.*

Vigna San Gallo
Esposizione Sud

Varietà
Glera e vecchie varietà autoctone

Suolo
Conglomerati calcarei con silicati di ferro e alluminio

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

Residuo zuccherino	2,5 gr/l
Acidità	6,2 gr/l
Pressione	5 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