

MONGARDA



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G.

EXTRA BRUT

*L'evoluzione del gusto.
Il risultato di un pensiero rivolto a valorizzare
al meglio il metodo Martinotti secondo Martino.
Aromi nitidi di fiori di campo e frutta a pasta gialla
sono esaltati da un gusto secco e sapido.*

Vigna San Gallo

La particella più alta ed 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 cemento con
un pied de cuvée prodotto dalle nostre uve.
Maturazione in vasche di cemento con batonnage.

Rifermentazione

Presatura di spuma con il metodo Martinotti,
in autoclave per circa 90 giorni utilizzando
lieviti selezionati.

Dati analitici

Residuo zuccherino	0 gr/l
Acidità	5,4 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