

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

Residuo zuccherino	11,0 gr/l
Acidità	6,4 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