



SCHEMA TECNICA  
**BOSCO DI FRATTA**  
VALDOBBIADENE DOCG

**PROSECCO SUPERIORE**  
**BRUT MILLESIMATO**

VITIGNO DI ORIGINE	Glera 100% solo le migliori uve derivate da accuratissima selezione.	
ZONA DI PRODUZIONE	Colline del Conegliano Valdobbiadene DOCG.	
GIACITURA	Collina aperta.	
ALTITUDINE MEDIA	250-300 metri s.l.m.	
TIPO DI TERRENO	morenico, ferroso, povero di sostanza organica.	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	a filare, Silvoz, con sesto di impianto fitto.	
EPOCA DI VENDEMMIA	metà/fine settembre.	
SISTEMA DI RACCOLTA	rigorosamente a mano, in cassetta.	
VINIFICAZIONE	pigiatra soffice dell'uva diraspata con pressa pneumatica sottovuoto. Sgrondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura.	
FERMENTAZIONE	a temperatura controllata, con innesto di lievito selezionato.	
PRESA DI SPUMA	in autoclave, per 50/60 giorni a bassa temperatura (16° C).	
ASPETTO	colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma abbondante, con perlage finissimo e persistente.	
BOUQUET	Elegante e complesso. Predominanti le fragranze floreali come il glicine e l'agrume, accompagnate dalle classiche note di frutta bianca.	
SAPORE	Ripropone al palato le sensazioni fruttate del bouquet, enfatizzate da una suadente effervescenza ricca e cremosa. Un fine equilibrio tra acidità e zuccheri dona una gradevole morbidezza che invita al bere. Il finale deciso e persistente svela anche una velata e piacevole nota minerale.	
ACCOSTAMENTI	ottimo per ogni occasione, a tavola accompagna primi piatti leggeri, pesce al forno, frittura, carni delicate e formaggi saporiti. Superbo nei dessert.	
CONSERVAZIONE	in cantina fresca ed asciutta, al riparo da luce e fonti di calore, con bottiglia verticale. Non conservare a lungo in frigo. Migliora nel secondo anno di vita.	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	5/6 °C	
BICCHIERE	tulipano largo a fondo conico.	
DATI ANALITICI PRINCIPALI	pressione	5 Bar
	alcole svolto	11,5 % vol.
	acidità	5,5 g/L
	zuccheri	9 g/L

