

Stefano Pola Selection

SESTO SENSO

DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Un vero e proprio "blend", uno spumante che nasce dalla sintesi di cinque diverse espressioni del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: Millesimato, 26esimo I, Dirupo Brut ed Extra Dry, Mas de Fer. Accompagna bene ogni piatto, anche base di pesce.
Si consiglia di servire a 10-12 °C.

ZONA DI PRODUZIONE	—	Valdobbiadene
VITIGNO	—	96% Glera, 2% Bianchetta, 2% Perera
ALTIMETRIA	—	300 m.s.l.m
TIPOLOGIA DI TERRENO	—	Argilloso con sottosuolo di arenaria
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Cappuccina modificato
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	3.500 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER ETTARO	—	135 q/ha
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	—	30-40 giorni
AFFINAMENTO	—	1-3 mesi
METODO SPUMANTIZZAZIONE	—	Rifermentazione in grandi recipienti "Metodo Charmat"
GRADAZIONE ALCOLICA	—	11% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	—	19 g/l
PRESSIONE	—	5 atm
CONSERVAZIONE	—	Conservare In ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

PERLAGE	—	Elegante e persistente
SPUMA	—	Cremona
PROFUMO	—	Profumi di rosa, acacia, agrumi, pesca e mela
GUSTO	—	Elegante e aromatico
FORMATI DISPONIBILI	—	0,75 L - Magnum 1,5 L - Jeroboam 3 L

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Sesto Senso
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Dry



Prodotto e spumantizzato all'origine dall'Azienda Agricola
Andreola di Stefano Pola Col San Martino - Farra di Soligo (TV) - Italia
Prodotto in Italia - contiene solfiti

andreola.eu

