



**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO D.O.C.G. "FOGLIA"  
VINO FRIZZANTE  
LINEA SPAGO**

- Classificazione: Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.  
Vino Frizzante
- Zona d'origine: Zona D.O.C.G. del Prosecco, tra Conegliano e Valdobbiadene, dove le vicine catene montuose riparano la zona dai rigori del clima freddo.
- Vitigni: Glera
- Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
- Maturazione: In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento: In bottiglia
- Longevità: 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
- Colore: Giallo paglierino, brillante.
- Profumo: Fruttato tipico con note di glicine e di acacia, con sentori di rosa.
- Sapore: Piacevolmente giovane, fresco, allegro.
- Gradazione alcolica: 11% Vol.  
Acidità totale: 5,6 - 5,9 g/l  
Zuccheri residui: 12 - 14 g/l
- Temperatura di servizio: 8-10° C.
- Abbinamenti consigliati: È un impareggiabile aperitivo e l'ideale per chi ama gustare un gioioso calice, da solo o in compagnia, in qualsiasi momento della giornata. Ottimo anche accompagnato con piatti di pesce.