

PAEANCA

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

BRUT

Tipologia	VINO SPUMANTE BRUT
Uve	100% glera (storicamente chiamato Prosecco)
Zona di produzione	Colline di Conegliano e San Pietro di Feletto (TV), area storica del Conegliano Valdobbiadene
Grado alcolico	11,5 % vol
Residuo zuccherino	6 g/l
Conservazione	in luogo buio e, se possibile, a temperatura inferiore a 18°C

VENDEMMIA

Le uve vengono vendemmiate a mano nelle ore più fresche della giornata e condotte in cantina in piccoli contenitori per preservare al massimo l'integrità dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Spremitura soffice dell'uva intera, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata e spumantizzazione in autoclave col metodo Conegliano Valdobbiadene.

Durante tutta la permanenza del vino in cantina, si riserva massima attenzione alla protezione dall'ossigeno.

Questo permette di preservare al meglio gli aromi tipici dell'uva.

La nostra filosofia produttiva è volta a limitare gli interventi enologici, specialmente le filtrazioni, per portare in bottiglia un vino quanto più possibile "sincero".

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bollicina: di grana fine e continua.

Profumo: elegante e fine, con fresche note di mela verde, sfumature agrumate e delicati sentori di fiori bianchi.

Gusto: gradevolmente fresco e asciutto, ricorda il profumo nei delicati sentori fruttati e floreali e si completa con la tipica mineralità dei nostri terreni.

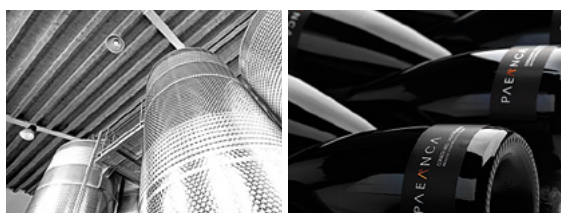
Abbinamento: ottimo come aperitivo, anche abbinato a salumi della tradizione veneta. Gradevole con primi piatti a base di erbe aromatiche. Piacevole a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.



PAEANCA SOCIETÀ AGRICOLA
di Collo del A. e G. S.S. - Piazza Giovanni XXIII, 4C - San Pietro di Feletto - 31020 Treviso - Italy
P.IVA 04429290267 - Tel. +39 0438 1890430 - Fax +39 0438 1890531 - Cell +39 347 9069297
info@paeanca.com - www.paeanca.com

Type	BRUT SPARKLING WINE
Grapes	100% glera (historically known as Prosecco)
Origin	The hills of Conegliano and San Pietro di Feletto (TV), historic area of Conegliano Valdobbiadene
Alcohol	11,5% vol
Sugar residual	6 g/l
To be stored	in a dark place and at less than 18°C if possible.



HARVEST

The grapes are hand-picked at the coolest times of the day and carried to the winery in small containers so as not to break up the bunches.

VINIFICATION

Gentle pressing of whole grapes, static must decantation, controlled temperature fermentation and sparkling wine production carried out in stainless steel tanks using the Conegliano Valdobbiadene method.

We pay the utmost attention to protect the wine from oxygen, during all productive processes. This permits the grapes' typical aromas to be best preserved.

Our production philosophy aims to limit enological interventions, especially filtering, in order to produce a wine that is as "honest" as possible.

TASTING NOTES

Perlage: fine and continuous.

Bouquet: elegant and refined, with fresh tones of green apple, citrus nuances and delicate hints of white flowers.

Taste: pleasantly cool and dry, reminiscent of its delicately fruity and floral bouquet, topped off with the typical minerality of our soil.

Pairing: excellent as an aperitif, also accompanied by cold cuts of the Venetian tradition. Pleased with first courses based on herbs. Agreeable throughout the meal.

Serving temperature: 6-8 °C.

BOTTIGLIA / BOTTLE	CAPSULA / CAPSULE	GABBIETTA / CAGE	TAPPO / CORK
GL71	ALU 41	FE 40	FOR 51
VETRO / GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO / CORK
RACCOLTA DIFFERENZIATA / RECYCLING			Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici. Specific separate collection for organic waste.

Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.
Check the disposition of your municipality. Separate the components and arrange them correctly.