

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
DRY

Capitolo 4°

MELUSINA

Melusina deve il suo nome ad un'antica leggenda che narra di una ragazza bellissima, salvata dalle acque per merito del pescatore Orio che rispose al dolce richiamo della sua voce. Melusina si presenta di una bellissima veste con sontuosi riflessi dorati, mossi da un perlage fine e costante.

Non si può non essere conquistati dai dolci profumi di questo vino, che ricordano i fiori di ginestra e di magnolia, completati da una nota di miele d'acacia, un corredo di erbe aromatiche ed una spolverata di zucchero a velo. Al palato dimostra una buona struttura, che rispecchia il residuo zuccherino del vino.

Le sensazioni sapide e fresche sono in armonia con la dolcezza e la morbidezza che questo vino regala, in un equilibrio perfetto.

Abbinamento: ottimo con frittelle dolci e biscotti secchi, per un abbinamento inconsueto azzardatelo insieme a polenta e aringa

VITIGNO

Glera (meglio conosciuto come Prosecco)

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Sulle colline di Conegliano Valdobbiadene nella provincia di Treviso entro i confini della D.O.C.G.

EPOCA DI VENDEMMIA

Da fine Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

In bianco (in assenza di bucce)

PRESA DI SPUMA

30/40 gg.

Per lenta rifermentazione in recipienti chiusi a 12°-14°

Pressione in bottiglia: 5 atm

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

Rifermentazione in grande recipiente (metodo charmat)

PERLAGE

Fine e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Per gustarlo al meglio va servito a 5/7° e stappato al momento del consumo per non perdere i suoi profumi

RESIDUO ZUCCHERINO

24 g/l

GRADO ALCOLICO

11,5 % vol.

