

Stefano Pola Selection

SESTO SENSO

DRY

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

INDICAZIONI PER LA DESCRIZIONE
SULLA CARTA DEI VINI

Sesto Senso
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Dry

“Sesto Senso” è un vero e proprio “blend”, uno spumante che nasce dalla sintesi di cinque diverse espressioni territoriali del Valdobbiadene Docg di Andreola, frutto dei vigneti più vocati dell'azienda, dalle qualità uniche delle Rive ai pendii scoscesi del Dirupo. Si consiglia di servire a 8-10° C.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

