

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	—	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	—	11,5% 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	—	Cremosa
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

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

