

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

Un vero e proprio "blend", uno spumante che nasce dalla sintesi di cinque diverse espressioni del Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: Millesimato, 26esimo I, Dirupo Brut ed Extra Dry, Mas de Fer. Accompagna bene ogni piatto, anche base di pesce.  
Si consiglia di servire a 10-12 °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% 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               | — | Cremona                                       |
| 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



andreola.eu

