

Le PIOVINE

VALDOBBIADENE

Lo spumante dei fiori e della fragranza.

Prosecco spumante che esalta al massimo livello le armonie floreali e le fragranze con la turbolenza delle irrequiete bollicine.

Con il suo moderato residuo zuccherino è adatto in ogni occasione conviviale, come aperitivo e dedicato ai giovani consumatori.

**Area di produzione:** Santo Stefano, Piovine.

**Vitigno:** Glera

**Terreno:** arenaria e conglomerati

**Vigneto:** pendenza 60/70%, quota 250 metri s.l.m., età 40/50 anni, esposizione S/O

**Intensità di impianto:** 2.500 piante/ha

**Forma di allevamento:** doppio capovolto tradizionale

**Grappolo:** spargolo

**Vendemmia:** manuale, seconda decade di settembre

**Temperatura media:** 17,8 °C

**Vinificazione:** spremitura soffice delle uve.

Fermentazione del mosto a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio per 3 mesi.

**Metodo di spumantizzazione:** metodo Martinotti o Charmat, con rifermentazione in autoclave.

**Presa di spuma:** 30/40 giorni.

Gradazione alcolica 11% vol.

Residuo Zuccherino 15 g/l

Acidità totale 6,5 g/l

Temperatura di Servizio 6/8 °C

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.



Le Piovine

Az. Agricola Miotto Andrea

Via Chiodere e Molere, 14 - 31040 Santo Stefano di Valdobbiadene TV

tel. +39 0423 900395 - fax +39 0423308265

info@lepiovine.it - www.lepiovine.it