

## FRIZZANTE CAPO DEGLI ONESTI



### SCHEDA TECNICA

Provenienza: vigneti di proprietà  
Vitigno: Glera 100% (in origine chiamato Prosecco)  
Altitudine: 200/300 m. s.l.m.  
Esposizione: sud, sud ovest  
Sistema di allevamento: metodo tradizionale di Valdobbiadene, cappuccina modificata  
Età media vigneti: 35 anni  
Resa q/ha 135  
Vendemmia: fine Settembre, esclusivamente selezionata a mano  
Vinificazione: in bianco su uva intera con pressatura soffice  
Prima Fermentazione: a temperatura controllata in serbatoi inox  
Affinamento: 3/4 mesi  
Presatura di spuma: in bottiglia e conservato sui lieviti propri  
Affinamento in bottiglia: dai 3 ai 6 mesi

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Gradazione alcolica	11%
Residuo zuccherino	0 g/l
Pressione	2.5 bar

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso  
Perlage: fine e persistente  
Profumo e Gusto: Data la sua fermentazione in bottiglia, questo vino assume delle caratteristiche uniche ed inconfondibili. All'olfatto prevalgono note di lievito, di crosta di pane e di frutta gialla matura, in bocca si presenta secco, asciutto e piacevolmente sapido.

### SUGGERIMENTI

Conservazione: ambiente fresco (12-18 gradi) e al riparo dalla luce, in posizione verticale.  
Evitare lunghe soste in frigo.  
Temperatura di servizio: 8 – 10 °C. Servire preferibilmente caraffato.

### CONFEZIONE

Scatola da 12 bottiglie 0,75lt (su richiesta anche 6 bottiglie)  
Disponibile anche nella versione Magnum da 1,5 lt

Area of origin: vineyard properties  
Grape varietal: 100% Glera (originally called Prosecco)  
High: 200/300 mt s.l.  
Exposure: South, Southwest in the Valdobbiadene hills  
Cultivation system: the autochthonous method called "cappuccina modificata"  
Vineyard age: 35 years  
Yield kg/ha: 13.500  
Harvest period: during the end of September the selected grapes are picked up exclusively by hand  
Vinification: gentle pressing removes skins  
Primary fermentation: at controlled temperature in stainless steel (inox) tanks  
Refinement: 3/4 months  
Foaming: in the bottle with its own yeast  
Refinement in the bottle: 3/6 months.

### ANALYTICAL FEATURES

Alcohol content 11% vol  
Sugar residue 0 g/l  
Pressure 2.5 bar

### ORGANOLEPTIC FEATURES

Color: straw yellow intense  
Perlage: fine and persistent  
Bouquet and Taste: because of its fermentation in bottle this wine gets unique and unmistakable features. Yeast, bread crumbs and yellow mature fruits notes; dry and sapid in the mouth.

### RECOMMENDATIONS

Conservation: Keep in a fresh room (12-18°), possibly away from the light, in a vertical position. Avoid keeping the wine in the fridge for long periods.  
Serving temperature: 8°-10°. Serve it preferably by carafe

### PACKAGING

Cases by 12 bottles of 0,75lt (on demand by 6 bottles)  
Available also on Magnum version of 1,5lt

