



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSAPORTO DEL VINO

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOG Spumante Brut Biologico Millesimato**  
**Azienda vinicola: Toffoli Società Agricola S.S.**



### DETAILS

Tipo di vino:	<b>Prosecco</b>
Annata:	<b>2022</b>
Paese - Regione:	<b>Italian - Treviso</b>
tipo di vitigno :	<b>Glera</b>
Sapore:	<b>semisecco</b>
Bottiglie capacity:	<b>0.75 l</b>
Qualità (DO):	<b>DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG</b>
Qualità (EU):	<b>Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG)</b>
Alcol in vol. %:	<b>11,66 vol. %</b>
Zucchero residuo :	<b>8,20 g/l</b>
Acidità:	<b>5,65 g/l</b>
Maturazione:	<b>Acciaio inox</b>
Allergeni:	<b>contiene solfiti</b>
Temperatura a cui va bevuto il	<b>8 °C</b>
Lagerfähig bis:	<b>2023</b>
Caratteristiche speciali:	<b>Vino del terroir</b>
Premiazioni:	<b>AWC Vienna Gold medal; SMV Canada Gold medal; Concour</b>

### Premiazioni

**Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring**

### Weinbeschreibung

ZONA DI PRODUZIONE Refrontolo, paese situato nel cuore della zona D.O.C.G. Conegliano - Valdobbiadene SUOLO Argilloso-sabbioso ALTEZZA S.l.m. 200 m ESPOSIZIONE DEI VIGNETI Versanti sud-est e sud-ovest. VITIGNI 100% Glera (Prosecco) VENDEMMIA Manuale. Metà Settembre, in leggero anticipo rispetto alla maturazione completa delle uve. RESA PER ETTARO 135 qli RESA DA UVA IN VINO 70% METODO DI SPUMANTIZZAZIONE Charmat - Martinotti VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco ...

### Abbinamenti

NOTE Ottimo se abbinato ai primi piatti a base di pesce e agli sformati di verdure o finger food in genere.