



CANTINE
MASCHIO

CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE DOCG

SPUMANTE
EXTRA DRY

Equilibrato e affidabile

Il territorio di Conegliano si estende alle altitudini minori dell'intera area della Denominazione Conegliano e Valdobbiadene DOCG, e si distingue per prodotti di maggior struttura rispetto a quelli dell'alta collina. Il DOCG Conegliano Prosecco Superiore di Cantine Maschio è uno spumante capace di esprimere agilità e struttura, accompagnate da un equilibrio olfattivo e gustativo, per un'esperienza di gusto versatile ed affidabile nelle più svariate occasioni di consumo, dall'aperitivo alla tavola.



DENOMINAZIONE
DOCG CONEGLIANO PROSECCO SUPERIORE



VITIGNI
Glera e vitigni complementari come da disciplinare



PROVENIENZA
Vigneti nelle aree collinari maggiormente vocate della denominazione



RESIDUO ZUCCHERINO
15 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Paglierino brillante, spuma candida e cremosa, perlage fine e persistente



PROFUMO
Floreale dolce di acacia; fruttato maturo di pera e mela con nota agrumata di cedro candito



GUSTO
Pieno, fresco, morbido; un assaggio armonico, capace di coniugare agilità e struttura, con un dosaggio zuccherino ben bilanciato.



ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, questo spumante si fa notare per la sua personalità in struttura nel pairing con portate di salumi delicati e formaggi morbidi o tartare sia di carne sia di pesce. Può sorprendere come fine pasto con i dessert, in particolare cheesecake di frutta.