



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



SARA · Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di origine: Corbanese (TV)

Terreno: Terreni collinari a medio impasto, di marna calcarea.

Vitigno: Glera 100%

Forma di allevamento: Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà settembre

Resa q.li uva per ha: 120

Vinificazione: Le uve, raccolte manualmente, vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. Il mosto fiore affronta la fermentazione alcolica in inox ad una temperatura di 18 °C ed il vino fiore così ottenuto, dopo due travasi, riposa nelle cisterne di acciaio fino a primavera. Il lungo processo di spumantizzazione che dura circa 50 giorni, avviene in autoclave a temperatura controllata e con lieviti tipici che ne esaltano le peculiari note fruttate e floreali.

Alcol: 11,5 % vol

Acidità totale: 5,49 gr/lt

Zuccheri: 8 gr/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante

Bouquet: fiori bianchi (acacia, glicine); frutta a polpa bianca (pesca bianca, pere williams), frutta esotica (ananas), delicate note agrumate.

Sapore: perlage setoso, con sapori floreali e fruttati ed un accento finale di pepe rosa.

Abbinamenti: adatto al momento dell'aperitivo con pesce crudo e in tempura, o per un tutto pasto a base di pesce e carni bianche delicate.

Temperatura di servizio: 4° – 6° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt, magnum da 1,5 lt

SARA · Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Spumante Brut

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV)

Soil: Hilly, medium textured soil of calcareous Marlstone.

Variety: Glera 100%

Training system: Sylvoz

Harvest period: second half of september

Yield per hectare: 120

Fermentation: After the manual grape picking, grapes undergo a de-stemming procedure followed by a soft pressing (maximum 1 atmosphere) by a diaphragm pneumatic pressing machine. The alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at a temperature of 18°C. It is decanted twice and the first pressing obtained is left to rest in stainless steel tanks until spring. The long sparkling process lasts about 50 days, it takes place in autoclaves at monitored temperature with special yeasts that enhance the fruit and flower notes of the wine.

Alcohol content: 11,50% vol

Total acidity: 5,49 gr/lt

Sugar: 8 gr/lt

SENSORIAL QUALITIES

Colour: shiny straw yellow

Bouquet: white flowers (acacia, wisteria), white flesh fruits (white peach, williams pears), exotic fruit (ananas), delicate citrus components.

Flavour: silky perlage, with floral and fruity flavor; final hints of pink pepper.

Food pairings: suitable for an aperitif with raw seafood or in tempura; used with all courses, it goes well with fish and white meats.

Serving temperature: 4° – 6° C

Sizes available: bottle of 0,75 lt, magnum of 1,5 lt

Az. Agr. Meneguz Cesare di Sara Meneguz · www.vinimeneguzsara.it

P. IVA 04001400268 · Via Ghetta 13 · 31010 Corbanese di Tarzo (TV)

✉ info@vinimeneguzsara.it · [f](#) [vinisarameneguz](#) · [i](#) [sarameneguz](#)