

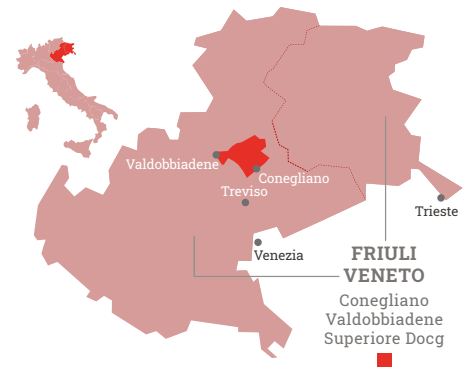


### Vigneti

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da soli 15 comuni. Due di questi danno il nome alla denominazione: Conegliano, centro culturale, e Valdobbiadene, centro produttivo.

**Suolo:** l'origine di questi suoli è molto antica, risalente al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Terreni profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e ferro.

**Altitudine:** da 200 a 350 metri sul livello del mare.



### Vaggio

>=85% Glera e altri vitigni del Prosecco  
(Base Ampelografica - Disciplinare del Prosecco DOCG Art 2)



**Prima vendemmia:** 2015



### Vinificazione ed affinamento

Le uve, accuratamente selezionate, vengono fermentate per ottenere il vino base. Successivamente il vino viene rifermentato secondo il metodo Charmat che consiste in una rifermentazione naturale in serbatoi pressurizzati con lieviti selezionati. Questo processo, dalla durata di circa un mese, garantisce un perlage raffinato e conserva gli aromi fruttati tipici della varietà.

**Gradazione alcolica:** 11%



### Note di degustazione

**Perlage:** : piccole, fini e persistenti.

**Colore:** giallo paglierino.

**Aroma:** bouquet ampio, fruttato ed equilibrato. Note di pasticceria ed un retrogusto di erbe aromatiche.

**Degustazione:** il gusto è fresco e fruttato con una buona acidità.



### Punti chiave

- Valdobbiadene è il cuore del mondo Prosecco. E' la zona più rappresentativa e di maggiore qualità ed è stata infatti nominata con la denominazione Docg.
- Ruffino applica al Prosecco tutti i suoi alti standard qualitativi e un processo ben preciso: dopo la pressatura, il succo viene congelato, permettendo di avere sempre aromi freschi e fruttati nel bicchiere.
- La Glera è un'uva autoctona dell'Italia nordorientale, dove è conosciuta fin dai tempi romani. Vitigno a bacca bianca, ha tralci color nocciola e produce grappoli grandi e lunghi, con acini giallo-dorati.

