

# DAMA AUSTERA



**DENOMINAZIONE:** Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Dry

**UVE:** 100% Glera

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 1998

## NEL VIGNETO

**VITIGNO:** Il vitigno Glera è un vitigno la cui origine non è certa. Probabilmente proviene dalla Venezia Giulia o da zone orientali più lontane. Le versioni più apprezzate sono quelle frizzanti e spumanti del Prosecco D.O.C. di Conegliano e Valdobbiadene.

**TERRENO:** Medio impasto.

**RESA DELLE UVE:** 120 q.li/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VENDEMMIA:** Meccanica

## CANTINA

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione in bianco a basse temperature con lieviti selezionati. Presa di spuma in piccole autoclavi della portata massima di 40/80 quintali per un periodo di circa 40 giorni alla temperatura di 16°/17°C fino al raggiungimento di 5,0-5,5 ATM.

**GRADO ALCOLICO:** ca. 11,50 % Vol.

**ZUCCHERI RIDUTTORI:** ca. 21,00 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** ca. 6,10 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 4°/5°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Tenero colore giallo paglierino con un tipico profumo che richiama i fiori di acacia e di glicine per spaziare fino ai fiori di campo e alla mela selvatica matura. Sapore netto, di gradevole morbidezza, equilibrato. Spuma abbondante ed evanescente, perlage a grana finissima e continuo.

## ACCOSTAMENTI:

Spumante importante e polivalente. Può essere servito come aperitivo, accompagnare i vostri pasti ed essere abbinato a ogni tipo di dessert.



**Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.**  
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)  
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100  
mail: [musaragno@musaragno.com](mailto:musaragno@musaragno.com) sito: [www.terramusa.it](http://www.terramusa.it)  
Skype: terramusa

