



azienda agricola

MENEGUZ CESARE
DI SARA MENEGUZ

vinimeneguzsara.it



CESARE · Prosecco Frizzante DOC

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: settembre

Resa q.li uva per ha: 140

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale le uve vengono sottoposte a pressatura soffice (max 1 atmosfera) con pressa pneumatica a membrana. La fermentazione alcolica avviene in cisterne di acciaio ad una temperatura costante di 18°C con lieviti selezionati e dura dai dieci ai dodici giorni. Il vino fiore viene poi travasato senza essere filtrato e lasciato riposare su deposito fine per circa tre mesi. La rifermentazione a temperatura controllata (16- 17°C) avviene in autoclave.

Alcol: 11 % vol · **Acidità totale:** 5,80 gr/lt · **Zuccheri:** 12 gr/lt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino luminoso.

Bouquet: fiori bianchi (acacia, ibisco), frutta a polpa bianca (pesca bianca, mela golden), prugne selvatiche.

Sapore: dona al palato sapidità e morbidezza, sapori intensi di frutta matura, cedro candito, ananas e fiori bianchi.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo, con verdure in tempura, molluschi e formaggi di media stagionatura. Ottimo con primi piatti e portate a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

Formati disponibili: bottiglia da 0,75 lt

CESARE · Prosecco Frizzante DOC

TECHNICAL INFORMATION

Area of production: Corbanese (TV)

Soil: Hilly, medium textured soil of calcareous Marlstone

Variety: Glera 100%

Training system: Sylvoz

Harvest period: september

Yield per hectare: 140

Fermentation: After the manual grape picking, grapes undergo a soft pressing (maximum 1 atmosphere) by a diaphragm pneumatic pressing machine. The alcoholic fermentation takes place in steel tanks at a constant temperature of 18 °C with selected yeasts for a period of ten to twelve days after which, the first pressing is decanted without being filtered and left to rest on a thin sediment for three months. Re-fermentation in autoclave (high-pressure tanks) is monitored so that temperature is constantly kept around 16-17°C.

Alcohol cont.: 11 % vol · **Tot. acidity:** 5,80 gr/lt · **Sugar:** 12 gr/lt

SENSORIAL QUALITIES

Colour: bright straw yellow

Bouquet: white flowers (acacia, ibiscus), white flesh fruits (white peach, golden apple), cìbor.

Flavour: it gives the palate sapidity and smoothness, intense flavour of ripe fruit, candied citron, pineapple and white flowers.

Food pairings: suitable as aperitif, with vegetables in tempura, shellfish and semi-mature cheeses. Perfect with pasta dishes based on fish and white meat.

Serving temperature: 6 – 8° C

Sizes available: bottle of 0,75 lt

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

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

3 info@vinimeneguzsara.it · [f](https://www.facebook.com/vinimeneguzsara) [i](https://www.instagram.com/vinimeneguzsara) [C](https://www.linkedin.com/company/vinimeneguzsara) [s](https://www.youtube.com/channel/UC...)