



## CONEGLIANO VALDOBBIADENE

IT

PROSECCO SUPERIORE DOCG

- BRUT NATURE SUI LIEVITI -

*DUCHI "Cordea" è uno spumante che prende origine nei vigneti situati nelle alte colline del Conegliano-Valdobbiadene Docg, su terre anticamente appartenute ai Duchi di Corbanus. È un vino elegante, complesso, quasi da dire croccante per le sensazioni che dona.*

### Zona di produzione

Colline tra Conegliano e Tarzo.

### Vitigni d'origine

100% Glera.

### Altitudine

180-220 sul livello del mare.

### Tipo di terreno

Argilla chiara, con ciottoli di piccole dimensioni.

### Giacitura vigneto

Collina con esposizione di levante.

### Sistema di allevamento

Sylvoz.

### Resa per ettaro

135 quintali.

### Periodo di vendemmia

Dal 15 al 25 Settembre, rigorosamente a mano.

### Vinificazione

Pressatura soffice, decantazione naturale del mosto e successiva fermentazione a temperatura controllata.

### Affinamento

In acciaio. La feccia più nobile, costituita dai lieviti della fermentazione, periodicamente viene messa in sospensione tramite "batonage" per circa 6-8 mesi.

### Presenza di spuma

Rifermentazione in bottiglia col metodo sui lieviti.

### Caratteristiche analitiche

Alcol: 11,5%

Zuccheri: 0 g/l

Acidità totale: 5,00 g/l

Solforosa totale: 58 mg/l

### Caratteristiche organolettiche

*Vista:* perlage fine e persistente con spuma cremosa.

*Olfatto:* profumo molto verticale con note complesse di pane appena sfornato, di lievito madre e frutta secca.

*Gusto:* intenso e persistente di giusta morbidezza con finale pieno e avvolgente, è netto e di ottima sapidità.

### Abbinamento

Vino per estimatori del metodo tradizionale. Abbinato a piatti della tradizione trevigiana esprime il meglio di sé. Adora i salumi, i formaggi stagionati e le carni a lunga cottura.

### Conservazione

Bottiglie verticali in luogo fresco e asciutto, servire a 6-8 °C

COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA RISPETTANDO L'AMBIENTE:

Separa le componenti e conferiscile correttamente. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51



**DU  
CHI**

Arvin srl Società Agricola

Loc. Foltran, 35

31020 Tarzo (TV) - ITALIA

Tel. +39 0422 1651700

info@arvinsrl.it | www.duchicorbanus.it





# CONEGLIANO VALDOBBIADENE

## PROSECCO SUPERIORE DOCG

### - BRUT NATURE SUI LIEVITI -

EN

*A sparkling wine that originates in vineyards located in the high hills of Conegliano-Valdobbiadene DOCG, on land that once belonged to the Dukes of Corbanus. It is an elegant and complex wine, of great freshness, which we could define as "crunchy" for the sensations it gives.*

#### Production area

Hills between Conegliano and Tarzo

#### Grape varieties of origin

100% Glera

#### Vineyard altitude

180-220 metres above sea level

#### Soil type

Light-coloured clay with small pebbles.

#### Vineyard location

Hillside with eastern exposure to the sun.

#### Cultivation system

Sylvoz

#### Quantity of grapes per hectare

135 quintals

#### Harvest period

15 to 25 September, strictly by hand.

#### Winemaking

Soft pressing, natural decanting of the grape must and subsequent fermentation at controlled temperature.

#### Refinement

In stainless steel. The noble dregs, made up of fermentation yeasts, are periodically stirred up by "batonage" for approximately 6-8 months.

#### Secondary fermentation

Refermentation in the bottle with the yeast method.

#### Analytical characteristics

Alcohol: 11,50%

Sugars: 0 g/l

Total acidity: 5,00 g/l

Total sulphur: 58 mg/l

#### Organoleptic characteristics

*Appearance:* sparkling wine with a fine, persistent perlage and creamy mousse.

*Nose:* very vertical bouquet with complex notes of freshly baked bread, sourdough and dried fruit.

*Taste:* intense and persistent with just the right softness and a full and enveloping finish, clean and with excellent savoury flavor.

#### Pairing

Wine for fans of the traditional method. Excellent paired with traditional Treviso dishes. Ideal pairing with cured meats, mature cheeses and long-cooked meats.

#### Storage

Upright bottles in a cool, dry place, serve at 6-8 °C.

COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA RISPETTANDO L'AMBIENTE:

Separa le componenti e conferiscile correttamente. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51



# DU CHI

Arvin srl Società Agricola

Loc. Foltran, 35

31020 Tarzo (TV) - ITALIA

Tel. +39 0422 1651700

info@arvinsrl.it | www.duchicorbanus.it

