

## Tenuta San Benedetto

**Denominazione:** CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE Extra dry DOCG

**Tipologia prodotto:** spumante extra dry con rifermentazione in autoclave.

**Vitigno:** Glera 100 %

**Raccolta:** manuale (forma di allevamento: SYLVOZ e GUYOT, 3000 – 3500 ceppi/ettaro)

**Vinificazione:** prima fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per circa 8-10 giorni  
rifermentazione in autoclave metodo Martinotti o Charmat,  
presa di spuma di almeno 45 giorni.

**Zuccheri residui:** 16 g/l. (assenti)

**Alcool effettivo:** 11,00 % vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/l.

**Colore:** giallo paglierino brillante con dei bei riflessi verdi. Perlage fine, elegante e persistente.

**Sapore:** fragranza piacevole con elegante equilibrio di sapori. Al palato è equilibrato, vivace,  
e dona un tono morbido e amabile che poi lascia spazio ad una acidità e ad una nota  
fruttata ben armonizzate tra loro.

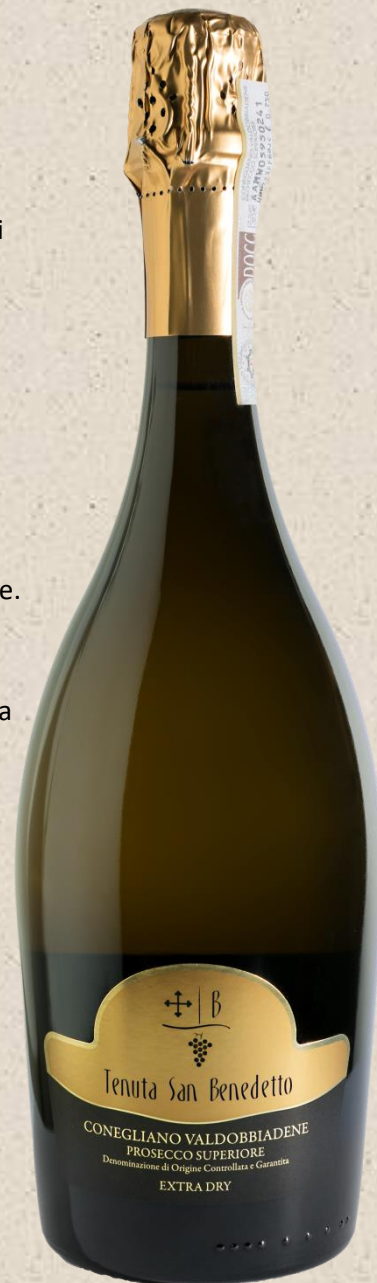
**Profumo:** al naso è ampio e invitante, con intense note floreali e una nitida percezione di  
mela (varietà golden delicious), pesca, pera, albicocca e agrumi maturi ben  
armonizzati con sentori floreali di glicine e fiori d'acacia.

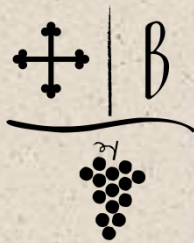
**Abbinamento:** aperitivo per eccellenza, ottimo con primi e secondi piatti a base di pesce  
e carni bianche, speciale con i crostacei o con della pasticceria fine.

**Servizio:** la temperatura di servizio ideale per il consumo è di circa 6 - 8°C

**Tipo di bicchiere consigliato:** calice Flute ampio. Questo calice favorisce lo sviluppo delle  
bollicine (perlage), evitandone la dispersione. L'apertura stretta  
aiuta la concentrazione dei profumi.

**Epoca di consumo:** il miglior periodo per il consumo va da circa 15 giorni dall'imbottigliamento  
a 9 – 10 mesi dallo stesso, entro comunque l'annata di produzione.





## Tenuta San Benedetto

**Denominazione:** VALBONA

**Tipologia prodotto:** vino bianco frizzante leggermente amabile

**Vitigno:** Glera 100 %

**Raccolta:** manuale (forma di allevamento: SYLVOZ e GUYOT, 3000 – 3500 ceppi/ettaro)

**Vinificazione:** prima fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per circa 8-10 giorni;  
rifermentazione in autoclave metodo Martinotti o Charmat, di almeno 20 giorni.

**Zuccheri residui:** 11,80 g/l.

**Alcool effettivo:** 10,50 % vol

**Acidità totale:** 5,8 g/l.

**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine ed elegante.

**Sapore:** è uno straordinario connubio di freschezza e sapidità.

**Profumo:** un'esplosione di fragranze fresche e vellutate. Si distingue la mela verde, la pesca, l'albicocca e infine fiori d'acacia e rosa.

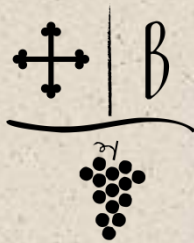
**Abbinamento:** per aperitivi, primi e secondi leggeri, carni bianche, verdure, piatti a base di pesce e crostacei. Viene degustato in ogni momento conviviale con gli amici.

**Servizio:** Temperatura di servizio consigliata: 6°-8°C

**Tipo di bicchiere consigliato:** Calice da vino bianco di media ampiezza.

**Epoca di consumo:** il miglior periodo per il consumo va da circa 15 giorni dall'imbottigliamento a 9 – 10 mesi dallo stesso, entro comunque l'annata di produzione.





## Tenuta San Benedetto

**Denominazione:** INFONDO

**Tipologia prodotto:** vino bianco frizzante secco a rifermentazione naturale in bottiglia

**Vitigno:** Glera 100 %

**Raccolta:** manuale (forma di allevamento: SYLVOZ e GUYOT, 3000 – 3500 ceppi/ettaro)

**Vinificazione:** prima fermentazione a temperatura controllata di 16,5°C per circa 8-10 giorni  
rifermentazione in primavera, in bottiglia senza sboccatura e senza dosaggio del vino finito. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

**Zuccheri residui:** 0 g/l. (assenti)

**Alcool effettivo:** 11,00 % vol.

**Acidità totale:** 5,5 g/l.

**Colore:** giallo paglierino carico. Perlage grossolano e persistente.

**Sapore:** perfetto connubio tra sapore fruttato e sentori di lievito e croste di pane.

**Profumo:** diverso a seconda del momento. Da note fresche e fruttate tipiche del prosecco che si avvertono al termine della fermentazione, si passa nel tempo a note sempre più complesse derivate dal contatto con il lievito che ricordano il sentore di “croste di pane”, lievito e frutta gialla matura (es. pera, mela).

**Abbinamento:** vino a tutto pasto, il cui matrimonio ottimale si ha con antipasti di salumi e formaggi, primi strutturati e carni alla brace o spiedo.

**Servizio:** raffreddare poco prima dell'uso a 6 - 8° C

**Tipo di bicchiere consigliato:** il calice da vino bianco di media ampiezza. Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

**Epoca di consumo:** il miglior periodo per il consumo va da agosto a dicembre dell'anno successivo alla vendemmia.

**Note:** Sul fondo della bottiglia rimane un deposito (dato dai lieviti) ben compatto. E' consigliabile versare il vino delicatamente in una caraffa per eliminare il suo naturale deposito, prima di servirlo.

