



SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G. DRY

Ha invitante colore giallo paglierino, brillante, con una persistente coroncina di sottile perlage. Ha delicato e insistente profumo fruttato, molto fine, con sentori di mela matura, pere Williams e fiori di limone. È abboccato e fresco, di corpo ben modellato e rotondo. Armonico e di buona persistenza aromatica dove troneggia il fruttato.

Vitigno: Glera.

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano, nelle zone più vocate dell'area D.O.C.G.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 14 - 15 °C.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 28 g/l.

Alcool: 11%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: è la classica "ombretta trevigiana" adatta ad accompagnare la pasticceria moderatamente zuccherata. Ideale con panettone e pandoro, macarons e semifreddi.

Formati disponibili: 0,75 L - 1,5 L.

This wine's sparkling straw yellow colour is inviting and enhanced by a persistent, subtle perlage crown. It has a delicate, very fine yet insistently fruity aroma with hints of ripe apple, Williams pear and lemon flower.

It is sweetish and fresh with a well-modelled and rounded structure. It is harmonious with a pleasantly insistent aromatic profile and pronounced fruitiness.

Variety: Glera.

Location: the most highly-prized zones of the D.O.C.G. area in the Valdobbiadene - Conegliano hills.

Harvest: September.

Vinification: off the skins at a controlled temperature of 16 °C. Slow second refermentation in large sealed vats at 14 - 15 °C.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 28 g/l.

Alcohol: 11%.

Serving temperature: 5 - 7 °C. Open immediately before serving.

Pairings: this is the typical Treviso wine, the classic *Ombretta Trevigiana*. It goes well with slightly sweet confectionery, panettone and pandoro, macarons and semifreddo desserts.

Available sizes: 0.75 L - 1.5 L.