

GIALL'ORO

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY

Limpido e brillante, il suo colore giallo paglierino tenue è ravvivato da un minuto e prolungato perlage. Al naso si colgono netti i sentori di mela gialla e fiori di acacia, in bocca è nitido e asciutto, mentre la sua freschezza dona eleganza e spessore alla struttura del vino.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max. 15%).

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene-Conegliano.

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: 16 g/l ca.

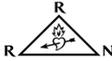
Alcool: 11,5%.

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

Abbinamenti: eccellente aperitivo, ideale per le occasioni di festa; si abbina perfettamente a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità di pesce, come gli scampi crudi.

Formati disponibili: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L.




RUGGERI
VALDOBBIADENE