

GIUSTINO B.

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO

Lo sguardo è conquistato all'istante dal suo colore giallo paglierino intenso e dalla spuma fine e persistente. Al naso dona sentori di pesca e mela gialla, fiori d'acacia e delicate sfumature di pompelmo rosa, per un bouquet straordinariamente ampio e complesso. Ricco ed armonico, in bocca rivela tutto il suo equilibrio e la sua eleganza.

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

Collocazione geografica: colline di Valdobbiadene - Conegliano, da uve selezionate nei migliori crus.

Periodo di vendemmia: settembre.

Vinificazione: in bianco, cioè in assenza delle bucce alla temperatura controllata di 16 °C; presa di spuma nella primavera successiva alla vendemmia, per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C con sosta sui lieviti di circa 3 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 17 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

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

Abbinamenti: tutte le occasioni di aperitivo e brindisi, accompagnato a stuzzichini o pasticcini salati. Si abbina perfettamente a piatti leggeri e delicati, in particolare alle specialità di pesce.

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




RUGGERI
VALDOBBIADENE