

SALTÈR

VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA BRUT

Ha colore giallo paglierino dai riflessi verdolini e una spuma soffice e compatta, sostenuta da un esuberante e sottile perlage. Al naso ci sorprende con il suo bouquet floreale che sfuma in sentori di mela verde e pera Williams. In bocca è asciutto con un finale lungo e deciso.

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: 4,5 g/l ca.

Alcool: 11,5%.

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

Abbinamenti: ottimo sia come aperitivo che per accompagnare il pasto. Ideale con piatti a base di pesce, si abbina bene a preparazioni leggere con verdure, carni bianche ed è eccellente se accompagnato alla tempura.

Formati disponibili: 0,75 L.




RUGGERI
VALDOBBIADENE