

SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG DRY

Già al primo sguardo ci conquista per il suo colore giallo paglierino brillante in cui si scorge un perlage fine e continuo. Al naso è suadente e delicato, rivelando subito sentori di fiori di limone, ma anche di mela matura e pera Williams. Al gusto mostra tutta la sua equilibrata freschezza.

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: 28 g/l ca.

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.




RUGGERI
VALDOBBIADENE