

VECCHIE VITI

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

DOCG BRUT MILLESIMATO

È naturale essere conquistati dal suo perlage fine e continuo, come dal suo variegato bouquet: fiori di acacia e di magnolia, frutta a pasta bianca e uva spina. In bocca è pieno, vellutato e già al primo sorso manifesta la sua complessità, sorretta da una solida acidità e da eleganti note sapide nel finale.

Vitigno: Glera (94%), Verdiso (2%), Bianchetta (2%) e Perera (2%) da singole viti selezionate con età compresa tra gli 80 - 100 anni.

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 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: 8 g/l ca.

Alcool: 12%.

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

Abbinamenti: è l'aperitivo ideale ma è ottimo anche a pasto, abbinato a piatti di pesce, carni bianche, primi piatti a base di funghi e verdure.

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




RUGGERI
VALDOBBIADENE