



## VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Questo Prosecco Superiore è vino spumante dal perlage fine e persistente, dai tenui riflessi verdolini. Il profumo è intenso, con note di mela gialla e pesca bianca. In bocca, una piacevole nota acidula e sapida.

**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 18°C; presa di spuma per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi, a 15-16 °C.

**Pressione in bottiglia:** 5,5 atm.

**Residuo zuccherino:** 9 g/l ca.

**Alcool:** 11%.

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

**Abbinamenti:** questo Prosecco Superiore è eccellente come aperitivo e a tutto pasto. È indicato per antipasti di pesce e primi piatti leggeri e ben si abbina a delicati formaggi freschi.

**Formati disponibili:** 0,75 L.



Sistema di Qualità  
Nazionale Produzione  
Integrata