



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