

# GIALL'ORO

## VALDOBBIADENE

### PROSECCO SUPERIORE

DOCG EXTRA DRY

Limpido e brillante, il suo colore giallo paglierino tenue è ravvivato da un minuto e prolungato perlage. Al naso si colgono netti i sentori di mela gialla e fiori di acacia, in bocca è nitido e asciutto, mentre la sua freschezza dona eleganza e spessore alla struttura del vino.

**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:** 16 g/l ca.

**Alcool:** 11,5%.

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

**Abbinamenti:** eccellente aperitivo, ideale per le occasioni di festa; si abbina perfettamente a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità di pesce, come gli scampi crudi.

**Formati disponibili:** 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L.

Ultima revisione 10/12/2025



  
**RUGGERI**  
VALDOBBIADENE