

# 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.

Ultima revisione 10/12/2025



  
**RUGGERI**  
VALDOBBIADENE