



Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Brut D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Valdobbiadene Prosecco Superiore Spumante Millesimato Brut denominazione di origine controllata e garantita

METODO CHARMAT

UVAGGIO: 85% Glera, 10% Bianchetta, 5% Perera

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Valdobbiadene (TV)

ALTITUDINE: 250/300 mt/slm

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cappucina e Sylvoz

VINIFICAZIONE: La vinificazione di queste uve, dopo la raccolta rigorosamente manuale, viene fatta nel rispetto delle tecniche tradizionali avvalendosi di moderne tecnologie, per garantire sempre un prodotto tanto genuino quanto ricercato

GRADO ALCOLICO: 11,5 %

COLORE: Giallo paglierino scarico

PROFUMO: Fruttato di mela matura e pesca a pasta gialla, leggero floreale di fiori di acacia e petali di rosa

ABBINAMENTO: Ideale come aperitivo e in genere con antipasti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6° C