



**PROSECCO SUPERIORE**

# Valdobbiadene D.O.C.G. BRUT



## DESCRIZIONE

E' uno spumante dalla grande eleganza, ottimo sia bevuto come aperitivo che a tutto pasto, grazie alla sua freschezza, al suo gusto leggermente acidulo, alla sua sapidità e fragranza.

## ALLA VISTA

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.

## OLFATTO

Fresco e fruttato, con sentori che ricordano la mela gialla, il glicine, i fiori d'acacia e leggermente gli agrumi.

## GUSTO

Asciutto, armonioso, fruttato, dotato di una buona sapidità e di un'ottima persistenza.

## ABBINAMENTI

Eccellente come spumante a tutto pasto, perfetto con antipasti e secondi piatti di pesce, frutti di mare e crostacei.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Vitigno:** Glera 100%

**Vigneti:** storici dell'azienda nei comuni di Valdobbiadene e Vidor.

**Densità di impianto:** 3000 piante/ettaro

**Vendemmia:** manuale.

**Vinificazione:** pressatura soffice e vinificazione in bianco.

**Affinamento:** in acciaio, con periodici batonnage (sospensione delle fecce fini).

**Presa di spuma:** Metodo Charmat, minimo 60 giorni

**Grado alcolico:** 11,5%

**Residuo zuccherino:** 4-5 g/l

**Acidità:** 6,00 g/l

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

