



VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

ZONA DI ORIGINE

Zona di Valdobbiadene

VITIGNO

Glera

FORMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

RESA UVA PER ETTARO

135 q.li

VINIFICAZIONE

in bianco mediante pressatura soffice

FERMENTAZIONE PRIMARIA

a temperatura controllata e con lieviti selezionati

SPUMANTIZZAZIONE

in autoclave per minimo 30 giorni con metodo Charmat o Martinotti

CARATTERISTICHE ANALITICHE:

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,00% VOL.

RESIDUO ZUCCHERINO

10 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,50 g/l

Colore paglierino molto chiaro, profumo intenso ed asciutto, sapore vivace ed amarognolo. Perlage continuo a grana fine.

Ottimo come aperitivo e consigliato a tutto pasto con il pesce.

Si degusta a 6-8°C in bicchieri preferibilmente panciuti per esaltare i profumi.

Formati disponibili:

lt. 0,75 e lt. 1,5