



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
BRUT

Vitigno:	Glera Vigneti in S. Pietro di Barbozza
Portinnesto:	420/A
Forma di coltivazione:	Sylvoz
Vendemmia:	25-30 Settembre
Vinificazione:	Metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
Metodo di lavorazione:	Charmat corto secondo il disciplinare Prosecco di Valdobbiadene DOCG con sosta sui lieviti per 20 giorni a fine fermentazione
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino scarico
Perlage:	Fine e persistente
Profumo:	Intenso ed elegante con sentori di mela selvatica
Sapore:	Sapido ed armonico
Dati analitici	
Alcool:	11% vol.
Acidità totale:	6 gr./lt.
Zuccheri:	8 gr./lt.
Abbinamenti gastronomici:	Ottimo come aperitivo e con piatti a base di pesce
Temperatura di servizio:	6-8 °C in bicchieri flute