

BRUNORO

Valdobbiadene

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO

Vitigno:

Prosecco 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

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: giallo paglierino scarico
PERLAGE: fine e persistente
PROFUMO: intenso ed elegante
con sentori di fiori di glicine ed acacia
SAPORE: morbido, suadente ed equilibrato

Dati analitici:

Alcool 11,5% vol.
Acidità totale 5,5 gr./lt.
Zuccheri 18 gr./lt.

Abbinamenti gastronomici:

ottimo come aperitivo, si
completa a fine pasto con
frutta fresca e pasticceria
da forno

Temperatura di servizio:

7-8°C. in bicchieri flute

Grape Varietal:

Prosecco Vineyards in
S. Pietro di Barbozza

Rootstock:

420/A

Rearing method:

Sylvoz

Grape harvest:

25-30 September

Wine-making process:

Traditional in-white at
controlled temperature

Wine-making method:

Fast Charmat according
to the disciplinary
Prosecco di Valdobbiadene DOCG

Organoleptic characteristic:

COLOR: Pale straw yellow
PERLAGE: fine and persistent
BOUQUET: intense and elegant
with hints of wisteria and acacia
FLAVOUR: Round, intense and
well-balanced

Analytical data:

Alcool 11,5% vol.
Acidità totale 5,5 gr./lt.
Zuccheri 18 gr./lt.

Gastronomic combination:

Excellent as aperitif, excellent
at the end of the meal with
salad fruit and dry pasties

Serving temperature:

Serve at a temperature of 7-8°C.
in flute glass

