



# VARASCHIN

VALDOBBIADENE 1930



**1930**  
**Valdobbiadene**  
**Prosecco Superiore DOCG**  
**Brut**

**Vitigno:**  
100% Glera

**Zona di produzione:**  
San Pietro di Barbozza e Santo Stefano

**Altitudine:**  
300 mslm

**Sosta in autoclave:**  
4 mesi minimo

**Portinneo:**  
420/A

**Forma di coltivazione:**  
doppio capovolto

**Vendemmia:**  
da metà a fine settembre, a selezione manuale

**Vinificazione:**  
*metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)*

**Metodo di lavorazione:**  
*Metodo Martinotti, secondo il disciplinare Valdobbiadene Superiore DOCG. Seconda fermentazione controllata in autoclave (18 °C) stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento*

**Dati analitici:**  
Gradazione alcolica: 11,5%  
Acidità totale: 6 gr/l  
Residuo zuccherino: 8 gr/l

**Caratteristiche organolettiche:**  
**ASPETTO:** brillante, color giallo paglierino tenue con bollicina fine e persistente e spuma setosa  
**PROFUMO:** delicato e fruttato con note di pesca bianca, mela renetta, fiore di glicine e scorza di limone dolce  
**SAPORE:** al palato risulta morbido, armonico ed infine sapido con una leggera nota acidula

**Abbinamenti gastronomici:**  
*si abbina con primi piatti, specialmente con risotti; il "1930" è l'aperitivo perfetto*

**Temperatura di servizio:**  
6-8 °C in ampi calici da spumante