

Valdobbiadene DOCG Dry



Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEMA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata
Resa per ettaro	135 Q.li/HA
Vendemmia	Mese di settembre esclusivamente a mano
Vinificazione	In bianco con pressatura soffice
Presenza di spuma	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage minuto e persistente. Spuma soffice e cremosa.
Profumo	Profumi di frutta, mela e pera, con qualche delicata sensazione floreale.
Gusto	Elegantemente morbido e tipico fruttato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	22,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento

Ideale come aperitivo ed in ogni momento piacevole della giornata.
Può accompagnare dolci molto delicati.

Conservazione

Tra i 12° ed i 16°C per conservare al meglio le sue caratteristiche di tipicità e di giovinezza; mantenuto in ambiente oscurato può dare soddisfazioni anche il secondo anno.

Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Dry.

Temperatura di servizio

Tra gli 8°-10°C esprime grandi soddisfazioni.