

# Valdobbiadene DOCG Foresto



Prosecco

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo	Molto delicato con sentori di frutta e fiori.
Gusto	Dalla struttura soave e persistente con sapore armonico e franco, gradevolmente amarognolo in retrogusto.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,00% Vol.
Residuo zuccherino	7,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

### Abbinamento

Ottimo con antipasti delicati, carni bianche, si sposa alla perfezione con piatti a base di pesce.

### Conservazione

Si apprezza maggiormente entro l'annata di produzione, se conservato ad una temperatura tra i 12° e i 15°C.

### Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Foresto.

### Temperatura di servizio

Ottimale ad una temperatura di degustazione tra gli 8°-10°C.