LE BERTOLE
VALDOBBIADENE

Valdobbiadene DOCG
Brut



Prosecco Superiore
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SCHEDA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	90% Glera 10% Verdiso
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
Presa di spuma	Metodo Charmat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage fine e persistente. Spuma soffice e cremosa.
Profumo	Ricco di profumi con sentore di agrumi, vegetale verde e delicate sensazioni di frutta matura.
Gusto	Secco e di buon corpo, molto equilibrato e dal tipico retrogusto leggermente amarognolo.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	8,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

Abbinamento
Accompagna gli antipasti, primi piatti, menù a base di pesce, si concede il privilegio di essere piacevole anche a tutto pasto.

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 Brut.

Temperatura di servizio
Tra gli 8°-10°C esprime grandi soddisfazioni.