



# Valdobbiadene DOCG Suprême Dry

Prosecco Superiore Millesimato  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## SCHEMA TECNICA

Zona di origine	Valdobbiadene
Vitigno	100% Glera
Forma di allevamento	Capuccina modificata, doppio capovolto
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	Ampio, con eleganti e complessi profumi di frutta.
Gusto	Amonico ed elegantemente fine.

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	11,50% Vol.
Residuo zuccherino	25,00 g/l
Acidità totale	6,00 g/l

### Abbinamento

Ideale come aperitivo ed a fine pasto, con la pasticceria secca. Diventa un fiore all'occhiello nei convivi importanti.

### Conservazione

Mantenuto a temperatura tra i 12° ed i 16°C e in ambiente oscurato, può dare grandi soddisfazioni anche al secondo anno di vita.

### Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Dry Suprême Millesimato.

### Temperatura di servizio

Si estende ad una grande piacevolezza servito tra gli 8°-10°C.