

# Valdobbiadene DOCG Dry



Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## SCHEDA TECNICA

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo	Perlage minuto e persistente Spuma cremosa e soffice.
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 e in ogni momento piacevole della giornata. Può accompagnare dolci molto delicati.

### Conservazione

12-16°C per conservare al meglio le sue caratteristiche di tipicità e giovinezza, da consumarsi entro il secondo anno.

### Per la carta dei vini

Valdobbiadene DOCG Dry

### Temperatura di servizio

Tra gli 8 e i 10° C esprime grandi soddisfazioni