

VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore

denominazione di origine controllata e garantita

Brut

Proviene dalle alte colline (Rive) esposte a ponente, dove la maturazione è ideale per produrre questo vino spumante. Il profumo è delicato e leggermente aromatico. Il gusto è asciutto e intenso, privo di spigolosità.

Servire a 8°C.

Produced with fruits grown in the high hills (Rive) facing west, where they can reach the ideal maturity to produce this sparkling wine.

Fine and slightly aromatic bouquet.

Dry and intense to the taste. Very harmonious.

Recommended drinking temperature 8°C.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Jeroboam 3,0 l



SCHEDA TECNICA TECHNICAL INFORMATION	
ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Valdobbiadene
VITIGNO VARIETAL	Prosecco Superiore
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	20 Settembre / 10 Ottobre 20 September / 10 October
UVA PER HA MAX YIELD IN KG OF GRAPES PER HA	135 Q.li/HA
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco con pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata Statical decantation and temperature controlled fermentation
PRESA DI SPUMA FOAMING	30 - 40 giorni 30 - 40 days
AFFINAMENTO FINING	1 - 3 mesi 1 - 3 months
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Refermentation in big tanks "Charmat" method
CARATTERISTICHE ANALITICHE ANALYTICAL FEATURES	
ALCOHOL ALCOHOL	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	10‰
CONSERVAZIONE E SERVIZIO STORAGE AND SERVICE	
CONSERVAZIONE STORAGE	Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce Bottles should be kept upright in a cool and dark place
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8°C
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES	
PERLAGE MOUSSE	Fine e persistente Fine and persistent
SPUMA MOUSSE	Cremosa Creamy
PROFUMO BOUQUET	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati di pesca bianca, pera e mela Scents of rose, citrus fruit, acacia, white peach, pear and apple
GUSTO TASTE	Asciutto e sapido Dry and sapid
ABBINAMENTO FOOD MATCHING	
È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati The perfect aperitif, can be matched with shellfish and precious fish	
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST	
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	