

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

DRY

MILLESIMATO



VALDOBBIADENE
D.O.C.G.
PROSECCO SUPERIORE
DRY

Vitigno:	Glera
Zona di produzione:	Valdobbiadene (TV)
Composizione del suolo:	Suoli collinari morenici
Sistema di allevamento:	Guyot, cappuccina modificata Valdobbiadene
Clima:	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
Vinificazione:	- raccolta solo manuale - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
Profilo organolettico:	Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente; all'olfatto sentori di acacia, rosa, pesca bianca e glicine. Sapore fresco ed armonico.
Abbinamenti:	Ideale come aperitivo con formaggi non stagionati, casatella trevigiana e crostini di pesce, risotti di pesce e crostacei. Nel dessert ottimo con pasticceria moderatamente dolce.
Spumantizzazione:	In autoclave con Metodo Charmat
Affinamento in bottiglia:	In verticale per 2 mesi
Temperatura di servizio:	5-7 °C
Residuo zuccherino:	25%



0,75 lt. 1,5 lt.



COL
de
ROER