

# VALDOBBIADENE PROSECCO

D.O.C.G.

VINO FRIZZANTE

<b>Vitigno:</b>	Glera
<b>Zona di produzione:</b>	Valdobbiadene (TV)
<b>Composizione del suolo:</b>	Suoli collinari morenici
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot, cappuccina modificata Valdobbiadene
<b>Clima:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte e ventilate. Buone escursioni termiche giornaliere.
<b>Vinificazione:</b>	- raccolta solo manuale - pulizia del mosto per decantazione - fermentazione a temperatura controllata
<b>Profilo organolettico:</b>	Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli; brillante, con perlage fine e delicato profumo di pera e mela verde, floreale. Gusto sapido di buona acidità.
<b>Abbinamenti:</b>	È un vino da aperitivo da abbinare a piatti leggeri a base di formaggi molli, crostacei, ma soprattutto ideale con pesce marinato, scampi marinati al prosecco, piatti dal profumo e gusto delicati.
<b>Frizzantatura:</b>	In autoclave con Metodo Charmat
<b>Affinamento in bottiglia:</b>	In verticale per 1 mese
<b>Temperatura di servizio:</b>	5-7 °C
<b>Residuo zuccherino:</b>	13%

