

# VALDOBBIADENE BRUT



**Denominazione:** *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.*

**Tipologia:** *spumante Brut*

**Uve:** *Glera 100%*

**Area:** *Santo Stefano di Valdobbiadene*

## Vigneto

**Suolo:** *medio impasto argilloso*

**Altezza/esposizione:** *250/300m s.l.m. esposizione a sud*

**Resa:** *135 q/ha*

**Sistema di allevamento:** *Sylvoz – Cappuccina*

**Vendemmia:** *manuale*

## Cantina

**Vinificazione:** *in bianco con fermentazione a bassa temperatura, presa di spuma con metodo Charmat*

**Grado alcolico:** *12% vol.*

**Residuo zuccherino:** *9 g/l*

## Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente*

**Olfatto:** *caratteristico di frutta fresca*

**Gusto:** *secco e fruttato*

*Segui il nostro blog per scoprire gli abbinamenti migliori per questo Prosecco Superiore*