

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