



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

Tipologia: *spumante Extra Dry Millesimato*

Uve: *Glera 100%*

Area: *vigneti sommitali di Santo Stefano di Valdobbiadene*

Vigneto

Suolo: *marne, arenarie*

Altezza/esposizione: *oltre 350m 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: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *17 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *floreale all'inizio, poi fruttato con note di mela verde*

Gusto: *fresco e armonico*

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