



LA FARRA

BRUT



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

Tipologia: *spumante Brut*

Uve: *Glera 100%*

Area: *alte colline di Farra di Soligo, Farrò, Solighetto e San Pietro di Feletto*

Vigneto

Suolo: *argilloso - calcareo*

Altezza/esposizione: *180-300m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *135 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco, con pressatura soffice, presa di spuma con metodo Charmat*

Grado alcolico: *11% vol.*

Residuo zuccherino: *11 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *fresco e fruttato con note di mela e pesca*

Gusto: *sapido, piacevolmente acidulo con finale asciutto*

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

Agency & Wine Tasting

Via Giarentine 12, 31010 Farra di Soligo (TV) – Italia

Tel. +39 348 226 2961

Email: info@emporiosuperiore.it

Website: www.emporiosuperiore.it



EMPORIO SUPERIORE