



GERARDO

Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Santo Stefano*

Tipologia: *spumante Brut*

Uve: *Glera 100%*

Area: *Santo Stefano di Valdobbiadene*

Vigneto

Suolo: *marne, arenarie*

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

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

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

Grado alcolico: *11,5% vol.*

Residuo zuccherino: *7 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *prevalgono la nota agrumata e il vegetale fresco sul fruttato ed il floreale, sentore di crosta di pane*

Gusto: *sapido, secco, asciutto, grande persistenza gustativa*

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