



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

Tipologia: *spumante Extra Dry*

Uve: *Glera 100%*

Area: *Santo Stefano di Valdobbiadene*

Vigneto

Suolo: *marne, arenarie*

Altezza/esposizione: *200/250m s.l.m. esposizione a sud*

Resa: *135 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% vol.*

Residuo zuccherino: *14 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *floreale, fruttato fresco di pera e mela, nota agrumata evidente*

Gusto: *morbido, avvolgente, asciutto con acidità ben presente*

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