



# BRUT



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

**Tipologia:** *spumante Brut*

**Uve:** *Glera con presenza di Verdiso, Bianchetta e Glera lungo*

**Area:** *Col San Martino*

## Vigneto

**Suolo:** *colline moreniche, suolo misto di argilla, calcare e roccia*

**Altezza/esposizione:** *150/350m s.l.m. esposizione a sud*

**Resa:** *135 q/ha*

**Sistema di allevamento:** *Sylvoz – Doppio Capovolto*

**Vendemmia:** *manuale*

## Cantina

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

**Grado alcolico:** *11,5% vol.*

**Residuo zuccherino:** *9 g/l*

## Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente*

**Olfatto:** *leggermente floreale, fruttato di mela Golden, pesca e note di frutta esotica*

**Gusto:** *sapido, equilibrato con buona acidità*

*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](mailto:info@emporiosuperiore.it)  
Website: [www.emporiosuperiore.it](http://www.emporiosuperiore.it)



EMPORIO SUPERIORE