

NANI RIZZI

*Nani Rizzi*

SPUMANTI DI VALDOBBIADENE



# BRUT MILLESIMATO

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

**Tipologia:** *spumante Brut Millesimato*

**Uve:** *Glera 80%, Bianchetta 10%, Perera 10%*

**Area:** *Guia di Valdobbiadene*

## Vigneto

**Suolo:** *argille, arenarie, marne*

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

**Resa:** *130 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:** *5 g/l*

## Al Calice

**Vista:** *giallo paglierino scarico*

**Olfatto:** *fruttato di mela e pesca a pasta gialla, nota citrina; floreale di fiori di acacia e petali di rosa*

**Gusto:** *fresco, strutturato, gradevolmente aromatico*

*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