



Denominazione: *Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di San Pietro di Barbozza*

Tipologia: *spumante Brut*

Uve: *Glera 100%*

Area: *colline di San Pietro di Barbozza*

Vigneto

Suolo: *terreni ricchi di argille e marne*

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

Resa: *130 q/ha*

Sistema di allevamento: *Sylvoz – Doppio Capovolto*

Vendemmia: *manuale*

Cantina

Vinificazione: *in bianco, con pressatura soffice, presa di spuma con metodo Charmat lungo (180 gg in autoclave)*

Grado alcolico: *12% vol.*

Residuo zuccherino: *7 g/l*

Al Calice

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

Olfatto: *profumo intenso e fine, che richiama la frutta (mela verde), il floreale e una sfumatura di crosta di pane*

Gusto: *fresco, asciutto, secco, equilibrato. Notevole persistenza aromatica*

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